

Winterlich-würzige Lebkuchen



Würzig im Geschmack: Türchen Nr. 17

Zutaten

125 g Honig

125 g brauner Zucker

75 g Butter

50 g gemahlene Mandeln

200 g Mehl

1/2 TL Zimt

1 TL Lebkuchengewürz

1 TL Kakaopulver

1 kleine Ei

1/2 Tl Pottasche

1 EL Wasser

Zuckerschrift

ganze, geschälte Mandeln

Zubereitung

1. Den Honig mit dem Zucker und der Butter in einen Topf geben und alles unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen, das Honig-Gemisch in eine große Rührschüssel umfüllen und die Masse abkühlen lassen.
2. Die Mandeln, das Mehl, die Gewürze sowie das Ei der Honigmasse zufügen und alle Zutaten mit den Knethaken des Mixers kräftig durchkneten.
3. In einer Tasse die Pottasche mit dem Wasser verrühren, bis sich diese vollständig aufgelöst hat.
4. Die Pottasche-Mischung zum Lebkuchenteig geben und ihn nun auf höchster Stufe so lange weiterkneten, bis er nicht mehr klebt. Ist der Teig noch klebrig, Mehl hinzugeben, bis er fest wird.
5. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Den Backofen auf 180° C vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.
7. Den Teig in kleinen Portionen mit wenig Mehl etwa einen halben cm dick ausrollen und ihn mit Keksformen ausstechen.
8. Die ausgestochenen Lebkuchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und sie auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten backen.
9. Die Lebkuchen vorsichtig vom Blech lösen und auskühlen lassen.
10. Mit Zuckerschrift oder ganzen, geschälten Mandeln verzieren.