

LANDYLEBKUCHEN

Zutaten:

- 200g flüssiger Honig
- 100g brauner Zucker
- 100g Mehl
- 200g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 EL Backkakao
- 1 Ei



Zubereitung:

- Zuerst 200g flüssigen Honig, 100gr braunen Zucker und 100g Butter unter Rühren in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat.
- Abkühlen lassen.
- Dann 300g Mehl, 200g gemahlene Mandeln, 1 TL Backpulver, 2 TL Lebkuchengewürz und 1 EL Backkakao in einer Rührschüssel vermischen.
- Danach die abgekühlte Honigmischung sowie 1 Ei dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig anschließend in Frischhaltefolie wickeln und bei Raumtemperatur eine Stunde ruhen lassen.
- Nun den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Den Teig ca 5mm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Formen nach Wunsch ausstechen.
- Ein Blech mit Backpapier auslegen, die Lebkuchen darauf verteilen und 10 bis 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
- Die Lebkuchen auskühlen lassen und schließlich mit Zuckerschrift verzieren.
- Wer Zeit hat, kann natürlich auch Zuckerguss anrühren.
- Dazu einfach 200g Puderzucker mit 3 EL Zitronensaft verrühren und auf die Landy's streichen

