

# Dienstag 1. Dezember 2020



## Rezept zum Tag

### Lebkuchen

#### Zutaten:

- 250 g Honig
- 250 g Zucker
- 175 g Butter
- 600 g Mehl
- 1 TL Zimtpulver
- 3 EL Rum
- 1 Ei
- Je 1 Prise gemahlene Nelken, Piment, Kardamom
- 1 TL Pottasche
- 1 EL Kakao
- 1 Eiweiß
- mind. 250 g Puderzucker

#### Zubereitung:

Zucker, Honig und Butter zusammen unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Abkühlen lassen. Mehl mit Gewürzen, Kakao und dem Ei mit der Honigmasse verkneten. Pottasche mit Rum glattrühren, ebenfalls unter den Teig kneten. Teig mit Folie abdecken und über Nacht kühl ruhen lassen (Tipp: bereits aus dem noch warmen Teig grobe Teigplatten formen und in Folie verpacken, weil sich diese am nächsten Tag leichter ausrollen lassen).

Backofen auf 200C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig ca. ½ cm dick ausrollen, Formen ausstechen, vorsichtig auf das Backblech legen und ca. 15 Minuten backen (je nach Teigdicke auch weniger). Abkühlen lassen.

Eiweiß steif schlagen und Puderzucker unterrühren.

Um Lebkuchenhäuser zu bauen, sollte der Guss eine sehr feste Konsistenz haben, sonst hält er nicht richtig.

## Spruch zum Tag

Das GLÜCK ist wie ein Schmetterling... halten wir ruhig inne, lässt es sich auf uns nieder.