

# LEBKUCHEN BACKEN

mit Christina

## ZUTATEN FÜR 3 BACKBLECH

### TEIG:

- 320 g Roggenmehl
- 2 Stk. Eier
- 70 g Honig
- 140 g Staubzucker
- 8 g Natron
- 3 g Kakaopulver
- 3 g Lebkuchengewürz
- 1 EL Apfelmus

### ZUCKERGLASUR:

- 1 Eiklar
- 250 g gesiebter Staubzucker

## ZUBEREITUNG:

1. Aus den angeführten Zutaten einen Lebkuchenteig zubereiten. Den Teig danach 24 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
2. Anschließend ca. 5 mm dick ausrollen und die Lebkuchen ausstechen. Diese mit einem Gemisch aus Ei und einem Schuss Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 8 Minuten backen.

**TIPP:** Die Lebkuchen sollten noch sehr weich sein, wenn sie aus dem Ofen kommen, denn so bleiben sie es auch...

3. Für die Zuckerglasur den gesiebten Staubzucker schrittweise zum Eiklar dazugeben und gut verrühren bis die Glasur die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
4. Die fertige Masse in ein Frischhaltesackerl füllen und ein Eck wegschneiden.  
ACHTUNG: Das Loch soll nur ganz klein sein!

