



Lebkuchen (Bedras Rezept)

Zutaten:

4 Pfund Mehl
1 Pfund Zucker
1 Pfund Honig
½ Pfund Butter
4 Eier
2 P. Backpulver
1 EL Hirschhornsalz
1 EL Zimt
1 EL Nelken gemahlen
2 EL Lebkuchengewürz
1 EL Kakao (ungesüßt)
1 Tasse Kaffee
¼ l Sahne

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten gut miteinander vermischen. Die feuchten Zutaten schaumig rühren und mit den trockenen Zutaten zu einem Teig kneten. Der Teig sollte nicht zu fest sein. Den Teig in einer abgedeckten Schüssel über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag den Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen oder Brezel formen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen.
Die Plätzchen ca. 15 – 18 Minuten backen. Abkühlen lassen und nach Belieben verzieren.