

# Lebkuchen-Guetzli

etwa 50 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### 3-4 Backbleche:

### Teig:

- 125 g Honig
- 200 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 150 g Butter
- 4 EL Milch
- 3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bitter-Mandel
- 1 TL Zimt , gemahlen
- 400 g Mehl
- 100 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Beutel Dr. Oetker Backpulver

### Garnitur:

- 200 g Puderzucker
- etwa 2 EL Wasser

## 1 Vorbereiten:

Ca. 3 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Honig, Zucker, Vanillin-Zucker, Butter und Milch in einer Pfanne erwärmen, bis alles flüssig und gut vermischt ist.

Abkühlen lassen.



Unter die fast erkaltete Masse Aroma und Zimt rühren. Mehl mit Epifin, Kakaopulver und Backpulver mischen. 2/3 der Mischung mit dem Mixer unter die Honigmasse rühren, den Rest mit den Knethaken unterkneten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 5mm ausrollen, Guetzli ausstechen und im vorgeheizten Backofen **5–7 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Backzeit: etwa 5 - 7 Minuten**

Erkalten lassen.

### ③ Garnitur:

Für den Guss Puderzucker sieben und mit Wasser zu einer dickflüssigen, spritzfähigen Masse verrühren. Guss in einen kleinen Gefrierbeutel oder ein Papierspritztütchen geben, eine kleine Ecke abschneiden und die erkalteten Guetzli verzieren.

