

Winter-Lebkuchen

etwa 30 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Lebkuchenteig:

- 300 g Mehl
- ½ Beutel Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Honig
- 100 g Rohrzucker
- 50 g Butter, flüssig
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 1 Ei
- 100 g Zartbitterschokolade gerieben

Dekoration:

- 200 g Puderzucker
- 2 EL Wasser, heiss

1 Teig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Scheiben (4 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten

3 Dekorieren:

Wasser mit Staubzucker glatt rühren und in ein Spritztütchen geben. Die erkalteten Lebkuchen damit verzieren.