

Würzige Lebkuchenguetzli

etwa 60 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Für den Teig:**

- 200 g Zuckerrübensirup
- 50 g Honig
- 50 g Butter oder Margarine
- 50 g Orangeat
- 50 g brauner Kandiszucker
- 50 g Rohrzucker
- 1 gestr. TL Zimt, gemahlen
- ½ gestr. TL Gewürznelken, gemahlen
- ½ TL Anis
- 1 Msp. Muskatblüte (gemahlen)
- 1 Msp. Ingwerpulver
- 1 Msp. Kardamompulver
- 300 g Mehl
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

Zum Bestreichen:

- Milch

1 Vorbereiten:

Sirup, Honig mit Fett in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen, bis alles aufgelöst ist. Masse in eine Rührschüssel geben, abkühlen lassen.
Orangeat fein hacken.
Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****2 Teig:**

Der lauwarmen Honig-Masse den Kandiszucker, Rohrzucker, die Gewürze und das Orangeat begeben und mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe mischen. Mehl mit Backpulver mischen und 2/3 davon portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Rest mit den Händen unterkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 0.5 cm dick ausrollen und in Rechtecke (etwa 7 x 2.5 cm) schneiden. Die Rechtecke auf das Backblech legen, mit Milch bestreichen und backen.

Rille: in der Mitte des Backofens**Backzeit: etwa 13 Minuten**

Guetzli mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



Dr. Oetker AG/SA

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schliessenden Dosen kann das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53