

## Lebkuchenkekse

So geht's →



### Du brauchst:

- 7 EL Honit
- 250g Mehl
- 150g Zucker
- 1 TL Natron
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 2 EL Butter
- 1 Ei
- Zitrone
- Puderzucker

### Außerdem:

- Nudelholz
- Plätzchenausstecher





Honig in einem Topf schmelzen und zusammen mit dem Mehl in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine kneten (Knethaken)

Heize den Backofen auf 170° Ober- und Unterhitze vor.

Ei, Zucker, Butter, Lebkuchengewürz und Natron hinzugeben und noch einmal kneten



Vielleicht musst du nach und nach noch etwas Mehl hinzugeben, der Teig sollte so aussehen

**Rolle den Teig aus und stecke ihn mit den Plätzchenausstechern aus**



**Jetzt kommen die Kekse für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen**

**Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft mit einer großen Menge Puderzucker zu einer dickflüssigen Masse verrühren**





**Zuckerguss in einen Gefrierbeutel füllen und den Beutel an einer Ecke ein kleines Stück aufschneiden.**

**Viel Spaß beim verzieren!!!**