

# Zubereitung

## Lebkuchen



ca. 25Min  
4 Personen

### Teig

400 g	<b>Ruchmehl</b>	
1 EL	<b>Kakaopulver</b>	
1 EL	<b>Lebkuchengewürz</b>	
50 g	<b>Zucker</b>	alles in einer Schüssel mischen
200 g	flüssiger <b>Honig</b>	beigeben
2 TL	<b>Trieb Salz</b> in	
ca. 1.5 dl	<b>Milch</b> oder Kaffeerahm aufgelöst	dazugiessen, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig flachdrücken, in bemehltem Plastikbeutel verpackt ca. 8 Std. kühl stellen
	<b>Milch</b>	zum Bestreichen

### Gummiarabikum

1 EL	<b>Gummiarabikum-Pulver</b>	
2 EL	heisses <b>Wasser</b>	Pulver anrühren

### Spritzglasur

150 g	<b>Puderzucker</b>	
ca. 2 EL	frisches <b>Eiweiss</b> , verklopft	zusammen verrühren, bis eine sehr dicke, nur leicht fließende Glasur entsteht, in 3 Portionen teilen
je ca. 3	Tropfen grüne und rote <b>Lebensmittelfarbe</b>	unter je 1 Portion mischen
	<b>Zuckerperlen und -kügelchen</b>	zum Verzieren

**Formen:**

Teig ca. 5 mm dick auswallen, Formen ausstechen. Auf mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Milch bestreichen.

**Backen:**

ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Noch heiss mit Gummiarabikum bestreichen, auskühlen.

**Spritztütchen:**

Aus Pergamentpapier Dreiecke schneiden, Tüten formen. Spritzglasuren einfüllen, Enden gut verschliessen, Spitzen wegschneiden, so dass nur eine kleine Öffnung entsteht. Lebkuchen beliebig verzieren.

**Haltbarkeit:**

Teig: im Plastikbeutel verpackt, im Kühlschrank ca. 4 Tage. Fertige Lebkuchen: gut verschlossen in Blechdosen, kühl und trocken, ca. 1 Woche.