



# Honig-Lebkuchen

## Zutaten Spritzglasur

25 g Eiweiss  
100 g Puderzucker  
  
Zitronensaft (einige Tropfen)  
Lebensmittelfarbe nach Belieben

## Zutaten Lebkuchen

350 g Mehl  
½ Pck Backpulver  
50 g Mandeln, gemahlen  
1EL Lebkuchengewürz  
1TL Zimtpulver  
1 TL Kakaopulver  
1Prise Salz  
150 g Honig  
100 g Rohrzucker  
100g Butter  
1 Ei

## Zubereitung

- Backofen auf 200° (Umluft auf 180°) vorheizen.
- Blech mit Backpapier auslegen. Mehl mit Backpulver, Mandeln, Gewürzen, Kakaopulver und Salz vermischen.
- Honig, Zucker und Butter in einer Pfanne unter Rühren langsam und leicht erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Dann in eine Schüssel umfüllen. Etwas abkühlen lassen. Mehl und Ei vermischen und in der Schüssel untermischen.
- Arbeitsfläche leicht bemehlen und Teig 6-7 mm dick ausrollen. Beliebige Formen wie Sterne oder Tannenbäume ausstechen, aufs Blech legen und in der Ofenmitte 10 Min. backen.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Mit Puderzucker oder Spritzglasur garnieren.