



KitchenAid

Zutaten:

360 g Mehl
1 TL Backpulver
0,5 TL Salz
1 TL Muskatnuss, gerieben
1 TL Nelken, gemahlen
1 TL Zimt
1 TL Ingwer, gemahlen
225 g Butter, weich
300 g Zucker, braun
1 Ei

weitere Zutaten:

80 g Eiweiß
225 g Puderzucker
1 TL Zitronensaft



AdHoc Muskatmühle
Muskatino



Le Creuset Backblech
doppelwandig



Küchenprofi Teigrolle
aus Marmor



Dr. Oetker
Ausstechformen
Lebkuchenmann, 3-tlg.



Kaiser Dekorier - Stift



KitchenAid Sieb mit
digitaler Waage



Küchenprofi Teigschaber
in rot

1

Das abgemessene Mehl, das Backpulver und die Gewürze in einer separaten Schüssel sieben. Anschließend beiseite stellen.

2

Die Butter und den braunen Zucker in die Küchenmaschine geben und mit dem Flachrührer auf Stufe 4 rühren bis die Masse heller wird. Dann auf Stufe 2 stellen und das Ei sowie das Salz hinzufügen bis sich die Masse gut verbindet.

3

Während die Küchenmaschine weiterläuft, Stück für Stück die trockenen Zutaten (Mehl-Backpulver-Gewürze-Mix) hinzugeben bis ein Teig entsteht.

4

Teig herausnehmen und zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen bis auf eine Dicke von 0,5 cm. Anschließend im Kühlschrank für 20 Minuten ruhen lassen.

5

Aus dem Kühlschrank nehmen und die obere Schicht Frischhaltefolie entfernen. Figuren aus dem Teig ausstechen. Von der Frischhaltefolie entfernen und auf ein Backblech legen.

6

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) auf mittlerer Schiene backen. Nach 10- 12 Minuten sollten die Lebkuchen trocken aussehen, aber weich sein, wenn man sie anfässt. Die Lebkuchen vom Backblech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

7

Für die Glasur das Eiweiß in die Küchenmaschine mit dem Flachrührer geben und auf Stufe 6 so lange schlagen bis das Eiweiß schaumig wird. Anschließend den Zitronensaft hinzugeben und den Puderzucker langsam mit unterrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

8

Die Glasur in einen Spritzbeutel oder Dekorier-Stift geben und die Lebkuchen damit verzieren.

Lebkuchen bewahrt man am besten in einer Blechdose auf, die luftdicht und trocken ist. Kühl gelagert halten sie sich so bis zu 3 Monate.

Pfefferkuchen, Lebkuchen, Honigkuchen, Gingerbread.... Je nach Region werden die Lebkuchen anders genannt. Gingerbread ist das englische Wort für die würzigen Plätzchen. Pfefferkuchen sagt man eher in der Pulsnitz und in Sachsen, während der Begriff Lebkuchen vor allem in Bayern und rund um Nürnberg verwendet wird. Der Honigkuchen-Begriff wird auch für Lebkuchen verwendet, die vor dem Backen noch mit Honig bestrichen werden.