

# Rezepte

---

## Lebkuchen

150 gr Weissmehl  
15 gr Rohrzucker  
 $\frac{3}{4}$  TI Lebkuchengewürz  
wenig Salz  
1 TI Backpulver  
 $\frac{1}{2}$  dl Vollmilch  
30 gr flüssiger Honig  
35 gr Butter flüssig  
Marzipan rot  
Puderzucker  
Couverture  
Kafferahm



## Zubereitung

Weissmehl, Rohrzucker, Lebkuchengewürz, Salz und Backpulver mischen. Vollmilch, Honig und flüssige Butter zu den trockenen Zutaten geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Lebkuchenteig in Klarsichtfolie wickeln, einige Stunden kühl stellen.

Lebkuchenteig 5 mm dick auswallen, Rondellen ovalförmig ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ablegen und mit Kafferahm bestreichen.

Puderzucker mit wenig Eiweiss mischen, Marzipan rot mit wenig Puderzucker dünn auswallen, mit Messer Mütze ausstechen, auflegen und mit Eiweissglasur Augen und Bart garnieren. Couverture im Wasserbad schmelzen, ausgarnieren.

## Backen

Im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad 20 Minuten Backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.