

Lebkuchen-Kekse verziert

Die Lebkuchen-Kekse verziert mit Zuckerguss sind ein beliebtes Weihnachts- Rezept. Deine Familie wird begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,8 h



Zutaten

300 g	Roggenmehl
200 g	Rohrzucker
1 TL	Lebkuchengewürz
0.5 TL	Zimtpulver
2 Stk.	Eidotter
2 EL	Honig
1 TL	Natron
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zuckerguss zum Verzieren

150 g	Staubzucker
2 EL	Zitronensaft
1 Stk.	Eiklar

Zubereitung

1. Für die **Lebkuchen-Keske verziert**, das Roggenmehl mit dem Natron vermengen. Eidotter, Rohrzucker, Honig, Lebkuchengewürz und Zimtpulver hinzumischen. Die Masse zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eine Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
2. Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf zirka 5 mm dick ausrollen. Mit verschiedenen Keks Formen Kekse ausstechen, auf das Backofen zirka 12 Minuten backen.

3. Das Eiklar mit dem Zitronensaft anrühren, steif schlagen und löffelweise Staubzucker unterrühren bis ein dickflüssiger Zuckerguss entsteht. Den Guss in einen Spritzbeutel mit feiner Spitze oder einer Spritztüte aus Backpapier füllen und die Lebkuchen Kekse damit verzieren.

Tipp

Den Zuckerguss mit verschiedenen Lebensmittel Farben einfärben. Die Lebkuchen-Kekse noch zusätzlich mit Perlen und Glitzer oder Streusel verzieren.