

# Mandel-Lebkuchen

Das Rezept vom Mandel-Lebkuchen bringt Weihnachtliche Stimmung ins Haus. Die beliebten kleine Kekse schmecken der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 8 min

**Ruhezeit:** 12,0 h

**Gesamtzeit:** 12,9 h



## Zutaten

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 120 g  | <a href="#">Honig</a>        |
| 70 g   | <a href="#">Butter</a>       |
| 120 g  | Mandeln (fein gemahlen)      |
| 300 g  | Mehl glatt                   |
| 70 g   | Staubzucker                  |
| 12 g   | Lebkuchengewürz              |
| 0.5 TL | Natron                       |
| 1 Stk. | <a href="#">Ei</a>           |
| 1 EL   | <a href="#">Rum</a>          |
| 100 g  | Staubzucker                  |
| 1 EL   | Zitronensaft                 |
|        | Wasser                       |
|        | Mehl (für die Arbeitsfläche) |

## Zubereitung

1. Für den **Mandel-Lebkuchen** den Honig und Butter in einem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Das Mehl, gemahlene Mandeln, Staubzucker, Lebkuchengewürz und Natron in einer Schüssel vermengen.
3. In die Honigmasse ein Ei verquirlen und Rum zugeben. Zur Mehlmischung geben und mit

einem Kochlöffel zu einem Teig verarbeiten.

4. Den Teig auf ein bemehlte Arbeitsfläche legen, durchkneten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 12 Stunden rasten lassen.
5. Danach nochmals durchkneten, zirka 3-4 mm dick ausrollen und mit Ausstecher gewünschte Motive ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
6. Aus Staubzucker, Zitronensaft und Wasser eine dickflüssige Masse rühren und den Lebkuchen damit bestreichen. Abschließend je nach Belieben mit Mandel Hälften dekorieren.
7. Im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 8 Minuten backen.

## **Tipp**

Den köstlichen Mandel-Lebkuchen mit einem verquirlten Ei anstelle von Zuckerguss bestreichen.