

Honiglebkuchen (Rezept vor Marianna)

Zutaten:

- 200g Mehl
- 2 EL Zucker
- 3 KL Lebkuchengewürz
- 1 KL Trieb Salz
- 0.5dl kalte Milch
- 100g flüssiger Honig
- 1 EL Gummi arabicum
- 3 EL Wasser

1. Mehl, Zucker und Lebkuchengewürz mischen

2. Trieb Salz in kalter Milch auflösen und zugeben

3. Honig beifügen, kneten bis der Teig gleichmässig glatt ist. In Plastiksack mehrere Tage an der Kälte ruhen lassen.

4. Teig nochmals gut durchkneten. Auf reichlich Mehl 1cm dick auswallen. Formen ausstechen oder ausschneiden. Auf eingefettetes Blech geben und in Ofenmitte bei 180°C 10-15 Minuten backen

5. Gummi arabicum 6-12 Stunden in Wasser einweichen. Rühren, sieben. Heisse Lebkuchen bestreichen.

6. nach belieben mit geschälten Mandeln, Zuckerkügelchen Glasur u.s.w. schmücken

Typ: Anstelle von Gummi arabicum den Lebkuchen vor dem backen mit kalter Milch bestreichen

