

Lebkuchen mit Eiweißspritzglasur

(Mitten in der Winternacht NLD, 2013)



Lebkuchenteig Zutaten:

400g Roggenmehl
2 Eier
100g Butter
250g Staubzucker
2 EL Honig flüssig
1 Pkg Lebkuchengewürz
1/2 Zitrone Bio
1/2 TL Natron
80g Nüsse gerieben

Zubereitung Lebkuchenteig:

- Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Die Butter, den Staubzucker und die Eier schaumig rühren.
- Alle anderen Zutaten hinzugeben und zu einem Teig verkneten.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswalken und verschiedene Motive ausstechen.
- Für ca. 10 Minuten backen.
- Nach der Backzeit aus dem Backrohr nehmen und auskühlen lassen.

Zubereitung Eiweiß-Spritzglasur:

- Das Eiweiß in eine Schüssel geben und mixen.
- Nach und nach den Staubzucker und den Zitronensaft hinzugeben.
- Ca. 10 Minuten mixen – beim Herausziehen der Mixstäbe müssen Spitzen stehen bleiben.
- Die Eiweißspritzglasur in einen Spritzsack mit kleiner Tülle füllen oder alternativ einen Plastikspritzsack verwenden und die Spitze mit einer Schere abschneiden (hier benötigt man dann keine Tülle).
- Nach Belieben die Lebkuchemotive verzieren.

Eiweiß-Spritzglasur Zutaten:

1 Eiweiß
200g Staubzucker
1 Spritzer Zitronensaft



Foto: Institut Pitanga

Rezept: sweetsandlifestyle.com