



Die Zucker  
bäcker  
Bäckerei Flesch

# Fleschs Lebkuchen

Lebkuchen, Printen, Honigkuchen: Wie auch immer Sie das leckere Weihnachtsgebäck nennen – es ist und bleibt ein Klassiker unter den Plätzchen in der Adventszeit! Der kräftig - würzige und gleichzeitig süße Geschmack begeistert Groß und Klein bereits seit vielen hundert Jahren!

## FÜR DIESES REZEPT BENÖTIGST DU

250g Honig

100g Zucker

125g Butter

500g Mehl

1 TL Backpulver

1 Päckchen Lebkuchengewürz

1 El Kakao

1 Ei

## ZUBEREITUNG

- 1 Geben Sie Honig, Zucker und Butter in einen Topf und lassen Sie alles aufkochen. Anschließend füllen Sie die Masse in eine Rührschüssel und lassen sie gut abkühlen.
- 2 Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao mischen, dann die Honigmischung, das Ei und die Mehlmischung mit den Kneithaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. 2 Stunden in Klarsichtfolie gewickelt ruhen lassen.
- 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen und z. B. zu Lebkuchenmännern oder Herzen ausstechen. Auf mit Backpapier belegten Blechen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) auf der mittleren Schiene für 12-15 Minuten backen.
- 4 Wer mag, kann – nachdem der Lebkuchen abgekühlt ist – Zuckerglasur, Streusel & Co. zum Dekorieren verwenden!

