Giulia's Lebkuchenmoment

- Mehl Type 00: 300 g
- Puderzucker: 230 g
- Butter: 130 g
- Eigelb: 1
- Honig: 80 g
- Salz: eine Prise
- Zimt: 2 TL
- Muskatnuss: ½ TL
- Ingwer, gemahlen: 2 TL
- Gewürznelken, gemahlen: 1 TL
- Pasteurisiertes Eiweiss: 30 g
- Zitronensaft: ein paar Tropfen



Anleitung

1. Verknete das Mehl mit der weichen Butter in einer Schüssel und gib dann alle übrigen Zutaten dazu: Honig, Puderzucker (80g), Ingwer, Zimt, Muskatnuss und gemahlene Gewürznelken, Eigelb und Salz.

2. Gib die Masse auf eine Arbeitsfläche und knete sie kurz, nur bis sie glatt und gleichmässig ist.

3. Rolle sie sofort zwischen zwei Blättern Backpapier mit dem Nudelholz auf eine Dicke von 4–5 mm aus. Lass sie eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen.

4. Zieh das obere Papier ab und stich die Formen mit Keksausstechern aus. Lege die Kekse mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backe sie bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 13–14 Minuten.

5. Bereite den Zuckerguss zu: Verrühre in einer Schüssel das Eiweiss bei Zimmertemperatur und gib, sobald es schaumig wird, nach und nach den gesiebten Puderzucker (150g) und ein paar Tropfen Zitronensaft dazu. Er ist fertig, wenn er weiß, glänzend und dickflüssig ist. Verziere die Lebkuchen erst, wenn sie vollständig abgekühlt sind. Lass die Verzierungen an der Luft trocknen, ohne die Kekse abzudecken, bis sie sich hart und trocken anfühlen.