

Lebkuchen-Kekse

Ein klassisches Weihnachtsgebäck - Leckere Lebkuchen Kekse mit Zuckerrübensirup, Zimt, Gewürznelken, Ingwer & Muskat.

30 - 50 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher Lebkuchenmann, 3er-Set

Lebkuchenteig:

500 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Natron
200 g Zuckerrübensirup
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
½ TL Salz
2 EL Wasser
1 Ei (Größe M)
2 EL gemahlener Zimt
½ TL gemahlene Gewürznelken
1 EL gemahlener Ingwer
etwa 2 Msp. gemahlene Muskatnuss nach Belieben

Zum Verzieren:

250 g Puderzucker
etwa 2 EL Zitronensaft
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Wie backe ich einfache Lebkuchen-Kekse selbst?:

- 1 Lebkuchenteig zubereiten:**
Mehl mit Natron in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 1 Std. in den Kühlschrank legen.
- 2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.**
Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C
- 3 Den Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dünn ausrollen und verschiedene Motive ausstechen. Motive auf das Backblech legen und backen.**

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 14 Min.



Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

④ Verzieren:

Pudrzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und nach Belieben mit Back- & Speisefarbe einfärben. Den Guss in Papierspritztütchen oder Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Lebkuchen-Kekse damit verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 3 Wochen aufbewahren.
- Für Gebäckanhänger mit einem Trinkhalm ein Loch vor dem Backen in den Teig stechen.

