



## Honiglebkuchen



Arbeitszeit: 60 Min



Koch- & Backzeit: 10 - 12 Min



8 - 12



Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Honiglösung

- 210g Honig
- 155g Zucker
- 30ml Wasser

#### Lebkuchenteig

- 500g Weizenmehl Typ 550
- 15g Backpulver
- 50g Ei (1 Stück - Größe M)
- 10g Zucker
- ca. 20ml Milch
- 10g Kakao
- 10g Lebkuchengewürz
- 3g Zimt
- Prise Salz

#### Schokoladenüberzug

- 150g Zartbitterschokolade

### Zubereitung

Honig, Zucker und Wasser in einem Topf auf dem Herd vollständig lösen und danach auf ca. 30°C abkühlen lassen. Weizenmehl, Backpulver und Kakao sieben und zusammen mit den anderen Zutaten und der Honiglösung vermengen. In einer Küchenmaschine bei mittlerer Stufe ca. 2-3 Minuten. Den Teig nun mindestens 60 Min ruhen lassen, besser über Nacht im Kühlschrank. Für die Verarbeitung den Lebkuchenteig auf gewünschte Dicke ausrollen (in unserem Fall ca. 1cm dick) und Lebkuchen ausstechen. Im Ofen bei 200°C Ober- & Unterhitze ca. 10 cm backen. Nach dem Auskühlen die Lebkuchen mit geschmolzener Zartbitterschokolade überziehen und kalt stellen. Am besten werden die Lebkuchen wenn sie noch einige Tage stehen. Die Lebkuchen sind ca. 4 Wochen genießbar.

