Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Lebkuchenfamilie

Zutaten:
1200 Gramm Mehl
550 Gramm Honig
375 Gramm Puderzucker
250 Gramm Zucker
200 Gramm Margarine
100 Gramm Schokoladen- Fettglasur
15 Gramm Kakaopulver
2 Eier
2 Eiweiß
1 Päckchen Lebkuchengewürz
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
einige geschälte Mandeln
Pistazien
Rosinen
Zitronat
Orangeat
Zubereitung:
Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Margarine, den Honig, den Zucker, das Pfefferkuchengewürz und das Kakaopulver verrühren und bei milder Hitze erwärmen, bis sich der Zucker völlig gelöst hat. Abkühlen lassen.

Das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel sieben und mit dem Salz, den Eiern und der Honigmasse zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt über Nacht bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Aus Pappe Schablonen für die Lebkuchenfamilie ausschneiden. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Honigkuchenteig fünf Millimeter cm dick ausrollen, die Figuren ausschneiden und auf der mittleren Schiebeleiste zwölf bis 15 Minuten backen. Noch warm vom Blech lösen.

Das Eiweiß mit dem gesiebten Puderzucker steif schlagen. Die Figuren mit der Zuckerglasur, der flüssigen Schokoladenglasur und den Garnierfrüchten verzieren.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/lebkuchenfamilie