

Basler Leckerli – Lebkuchen

Rezept von Elsbeth Auch

Zutaten

Masse

500 g	Honig*
500 g	Zucker*
750 g	Weizenmehl Type 405*
500 g	Gehackte Mandeln*
125 g	Zitronat, fein gewürfelt*
125 g	Orangeat, fein gewürfelt*
3	Eier*
40 g	Butter
150 ml	Rum
1	Zitrone
2 Msp.	Hirschhornsalz*
2 Essl.	Wasser
20 g	Lebkuchengewürz*
Prise	Salz*

Zitronenglasur

250 g	Puderzucker
1	Zitrone
	geschälte und halbierte Mandeln

Zubehör

Großer Topf
Rührlöffel*
Backpapier/Dauerbackfolie*
Teigschaber*
Schälchen*
Pinself*

* bei uns im **Vaihinger Mühlenladen**
erhältlich

Zubereitung

1. Honig in einem großen Topf erwärmen (nicht zu heiß!). Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, Butter, Eier, Zitronat, Orangeat, Rum, Lebkuchengewürz und Salz einrühren.
2. Hirschhornsalz in 2 Esslöffel Wasser auflösen und gemeinsam mit Mehl und Mandeln unter die Masse mengen.
3. Den Teig mit Hilfe eines Teigschabers auf zwei Blechen ausstreichen und bei mäßiger Hitze (175 Grad) 20 Min. backen.
4. Währenddessen Puderzucker und Saft einer Zitrone in kleiner Schüssel verrühren und den noch heißen Teig mit der Zitronenglasur bestreichen. Anschließend in gefällige Stücke schneiden und mit Mandel verzieren.

Lebkuchen in einer Plätzchendose aufbewahren und nach Bedarf Apfelschnitz mit hineinlegen (falls Lebkuchen zu trocken sein sollte).