

»LEBKUCHENPLÄTZCHEN«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

125 g Butter	mit
250 g Honig	und
125 g brauner Zucker	im Wasserbad leicht unter Rühren erwärmen bis der Zucker aufgelöst ist.
500 g Mehl	in eine Rührschüssel geben
3 TL Lebkuchengewürz	
½ TL Zimt	
1 P. Backpulver	zugeben und vermischen.
1 Ei	Die nun erkaltete Honigmasse und zugeben und gut verkneten. Für etwa 1 Stunde in Folie gewickelt in den Kühlschrank geben.
100 g Puderzucker	Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen
1 EL Zitronensaft	Den erkalteten Teig ca. 5 mm ausrollen und mit Ausstechformchen verschiedene Figuren ausstechen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 12-15 Minuten goldbraun backen. Erkalten lassen.
1 EL heißes Wasser	sieben, mit zu einem Zuckerguss verrühren. Von einem kleinem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden, den Zuckerguss einfüllen und die Plätzchen damit dekorieren.

