

## »LEBKUCHENPLÄTZCHEN«

### ZUTATEN:

125 g Butter  
250 g Honig  
125 g brauner Zucker

500 g Mehl  
3 TL Lebkuchengewürz  
½ TL Zimt  
1 P. Backpulver

1 Ei

100 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
1 EL heißes Wasser

### ZUBEREITUNG:

mit  
und  
im Wasserbad leicht unter Rühren erwärmen bis der Zucker aufgelöst ist.

in eine Rührschüssel geben

zugeben und vermischen.

Die nun erkaltete Honigmasse und  
zugeben und gut verkneten. Für etwa 1 Stunde in Folie gewickelt in den Kühlschrank geben.

**Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze** vorheizen

Den erkalteten Teig ca. 5 mm ausrollen und mit Ausstechförmchen verschiedene Figuren ausstechen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und **12-15 Minuten** goldbraun backen. Erkalten lassen. sieben, mit

zu einem Zuckerguss verrühren. Von einem kleinem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden, den Zuckerguss einfüllen und die Plätzchen damit dekorieren.

