

Glow-Up für den Teller

Lebkuchen-Kekse

ein Rezept von Anastasia Weber



Der Winter kommt immer näher... Und es wird immer kälter. Wer kennt es nicht? Wenn man 15 Min. in der Kälte stehen muss, weil der Bus zu spät kommt, zu Hause ankommt und man nicht weiß, was man essen soll.

Passend zu dieser kalten Zeit habe ich das perfekte Rezept für die schönsten, weichsten und leckersten Lebkuchen Kekse für euch gefunden. Die nicht nur euch ein Lächeln ins Gesicht zaubern, sondern auch einen Glow up für euren Teller geben.

PROZESS DAUERT 1 TAG also KEINE 5 MIN



Zutaten

- 250g Honig
- 120g Brauner Zucker
- 80g Butter
- 500g Weizenmehl (Typ 405)
- 2TL Lebkuchengewürz
- 1El Backkakao
- 1 Ei
- 1 El Pottasche
- 2 EL Wasser
- Ein bisschen Weizenmehl und Zuckerguss



Zubereitung

Honig und braunen Zucker über einem Wasserbad rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Zuckermasse kurz abkühlen lassen und in eine Rührschüssel geben. Die Butter dazugeben und untermischen.

Das Mehl mit Lebkuchengewürz und Kakaopulver sieben und in den Teig rühren. Das Ei hinzufügen und ganz am Schluss die Pottasche und Wasser in einem separaten Schälchen gut vermischen und zum Teig geben. Den Teig auf Folie geben und einschlagen, am besten über Nacht kühlen lassen.



Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen, ausstechen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 180 Grad) ca. 10 Minuten backen.



UND FERTIG IST ES!!

Es ist nicht das schnellste Glow-Up für deinen Teller, aber wahrscheinlich das leckerste ! :)

:P

