

LEBKUCHEN-NIKOLAUS (LEONFELDER LEBKUCHEN)

ZUTATEN

380 g glattes Weizenmehl
250 g Rohrzucker
2 ganze Eier
1 KL Natron
1/2 P. Lebkuchengewürz
75 g Honig
25 g Haselnüsse, gemahlen
je 25 g Aranzini & Zitronat, fein gehackt



1 Eigelb + 2 EL Milch zum Bestreichen
Herz-Ausstechform für Nikolaus



Zuckerguss weiß und rot (ca. 150g Zucker, 1 Eiweiß, ev. Wasser)
Kokosraspeln, ev. Deko-Augen

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für den Lebkuchenteig zusammenkneten und über Nacht bei Zimmertemperatur in Folie gepackt rasten lassen.
- Lebkuchenteig auf etwa 5 mm Dicke ausrollen, Formen ausstechen und auf ein Backblech mit Backtrennpapier legen.
- Dünn mit Ei-Milch bestreichen, damit die Mehlreste vom Ausrollen verschwinden.
- Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Lebkuchen ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Mit Zuckerguss wie auf der Abbildung glasieren.

TIPP

Der Lebkuchen sollte nicht zu lange backen, da sie sonst hart wird. Nach dem Auskühlen (einzeln auf einem Geschirrtuch aufgelegt) werden sie noch ein wenig fester. Ist der Lebkuchen zu hart gebacken, einen halben Apfel für 1-2 Tage dazulegen.

