

## Lebkuchen

- 200g Margarine
- 500g Honig
- 250g Zucker
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz
- 15g Kakao
- 1kg Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier



Margarine, Honig, Zucker, Lebkuchengewürz und Kakao unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, dann abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und die Eier hinzufügen.

Anschließend alle Zutaten zusammenkneten und den Teig für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Teig ungefähr  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen und die ausgestochenen Plätzchen bei 160°C (Heißluft) für ca. 10 Minuten backen.

- Zum Verzieren: Puderzucker mit etwas Zitronensaft verrühren und die abgekühlten Lebkuchen nach Belieben mit geschälten und halbierten Mandeln, bunten Streuseln o.Ä. verzieren.

Guten Appetit 😊