

Lebkuchen

50g Butter oder Margarine

175 g Zucker

schaumig rühren. Nach und nach

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Ei

1 Eigelb

100 g flüssigen Bienenhonig

½ Teelöffel gemahlene Anis

1 gestrichenen Teelöffel gemahlene Nelken

1 gestrichenen Teelöffel gemahlener Zimt

zugeben.

500 g Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver

mischen und ca. 2/3 des gemischten Mehls abwechseln mit

3 Esslöffel Milch

unterrühren. Den Rest des Mehls mit dem Teigbrei zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in den Kühlschrank stellen (15 Min.).

Anschließend den Teig ca. 5 mm dick ausrollen, mit Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bei 175°C ca. 10 Min. backen.

200 g Puderzucker

1 Eiweiß

und so viel Zitronensaft

glattrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht.

Die erkalteten Lebkuchen damit bestreichen.