

# Lebkuchen mit Eiweißspritzglasur

(Mitten in der Winternacht NLD, 2013)



## Lebkuchenteig Zutaten:

400g Roggenmehl  
2 Eier  
100g Butter  
250g Staubzucker  
2 EL Honig flüssig  
1 Pkg Lebkuchengewürz  
1/2 Zitrone Bio  
1/2 TL Natron  
80g Nüsse gerieben

## Zubereitung Lebkuchenteig:

- Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Die Butter, den Staubzucker und die Eier schaumig rühren.
- Alle anderen Zutaten hinzugeben und zu einem Teig verkneten.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswalken und verschiedene Motive ausstechen.
- Für ca. 10 Minuten backen.
- Nach der Backzeit aus dem Backrohr nehmen und auskühlen lassen.

## Zubereitung Eiweiß-Spritzglasur:

- Das Eiweiß in eine Schüssel geben und mixen.
- Nach und nach den Staubzucker und den Zitronensaft hinzugeben.
- Ca. 10 Minuten mixen – beim Herausziehen der Mixstäbe müssen Spitzen stehen bleiben.
- Die Eiweißspritzglasur in einen Spritzsack mit kleiner Tülle füllen oder alternativ einen Plastikspritzsack verwenden und die Spitze mit einer Schere abschneiden (hier benötigt man dann keine Tülle).
- Nach Belieben die Lebkuchemotive verzieren.

## Eiweiß-Spritzglasur Zutaten:

1 Eiweiß  
200g Staubzucker  
1 Spritzer Zitronensaft



Foto: Institut Pitanga

Rezept: sweetsandlifestyle.com