

Was backe ich heute?

~Einfache Lebkuchen zum Ausstechen~

„Oma, was wünschst du dir zu Weihnachten?“ „Ein liebes Kind!“ – wie habe ich das gehasst, also das „immer Liebsein“. Dass die Oma mit ihrem bescheidenen Wunsch mir mein mühsam gespartes Taschengeld nicht aus derselben ziehen wollte, kann ich heute gut verstehen. Aber wer kennt nicht die Vorfreude, die man beim Selbermachen oder Geschenkaussuchen verspürt? Wenn man sich ausmalt, wie der Beschenkte sich freuen wird? Dass es nicht immer teuer oder aufwendig sein muss, zeigt das unten stehende Lebkuchenrezept. Mit wenigen Zutaten und Arbeitsschritten können sich kleine Künstlerinnen und Künstler kreativ austoben. Und hübsch verpackt sind die Kekse ein tolles Geschenk – meine Oma hätte sich definitiv gefreut!

Zutaten (für zwei Backbleche)

50 g Butter
 40 g brauner Zucker
 85 g Honig
 200 g Mehl
 ½ TL Natron
 1 TL Backpulver
 2 TL Lebkuchengewürz
 1 TL Backkakao
 1 Eigelb

Zuckerguss für die Dekoration

1 Eiweiß
 250 g Puderzucker
 1 Spritzer Zitronensaft

Wer mag, kann auch bunte Lebensmittelfarbe zum Verzieren verwenden.



Zubereitung

In einem kleinen Topf Butter, Zucker und Honig erwärmen und verrühren, bis sich alle Zutaten aufgelöst haben. Den Topf vom Herd nehmen. In einer Schüssel Mehl, Natron, Backpulver, Lebkuchengewürz und Backkakao vermischen. Die flüssigen Zutaten aus dem Topf sowie das Eigelb hinzugeben und mit dem Knethaken des Handmixers zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Formen ausstechen. Die Lebkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200 °C Ober- und Unterhitze ungefähr 7 Minuten backen (je nach Größe der Lebkuchen variiert dies). Die Lebkuchen abkühlen lassen. Für den Zuckerguss das Eiweiß mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und steif schlagen. Den Puderzucker sieben und nach und nach hinzugeben. Währenddessen auf niedriger Stufe weiterrühren. Der Zuckerguss ist fertig, wenn dieser leicht glänzt und der Puderzucker komplett untergerührt wurde. Anschließend den Zuckerguss in einen Gefrierbeutel geben, die untere Ecke abschneiden und den Lebkuchen damit verzieren. Jetzt muss der Zuckerguss nur noch gut trocknen.



Wer hat's gefunden?

Christine Dehn, Patientenvertreterin und EU-Angelegenheiten, Deutsche Herzstiftung. Und zwar hat sie dieses schöne Rezept auf [makeitsweet.de](https://www.makeitsweet.de) entdeckt, wo es noch viele andere Ideen für Gerichte mit wenigen und einfachen Zutaten gibt.

Und was kocht oder backt ihr morgen? Was sind eure Rezeptideen? Wir freuen uns über Tipps und Feedback.