Artikel vom 27.11.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 14:58 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lebkuchen-plaetzchen

Lebkuchen-Plätzchen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 2 bis 3 Bleche):

175 g Zuckerrübensirup

75 g brauner Zucker

25 g Butter

1 Prise Salz

300 g Mehl

½ EL Lebkuchengewürz

1 EL Kakao

2 TL Natron

1 Ei

Zubereitung:

Zuckerrübensirup, Zucker und Butter in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Masse abkühlen lassen. Mehl, Lebkuchengewürz, Kakao und Natron in einer Schüssel mischen und mit Sirup und Ei zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl einarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen und gewünschte Formen ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegten Blechen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft 13 bis 15 Minuten backen, bis sie sich leicht vom Backpapier lösen lassen. Nach dem Abkühlen können die Plätzchen nach Belieben mit Zuckerguss dekoriert werden. In einer Metalldose aufbewahren.

Kathrin Fries