

Lebkuchen-Plätzchen

Zutaten (für etwa 60 Stück):

- 350 g Honig
- 400 g Zucker
- 550 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver oder Natron
- 3 EL Kirschwasser
- alternativ: Orangensaft
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz
- 1 Messerspitze Pottasche
- 2 TL Eiweiß
- 75 g Orangeat
- 75 g Zitronat
- 200 g gehackte Mandeln
- etwas Vanillemark

Honig, 275 g Zucker und 2 EL Wasser unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Orangeat und Zitronat fein hacken. Mehl, Backpulver, Kirschlikör und Lebkuchengewürz unter den noch handwarmen Honig kneten. Pottasche mit dem Eiweiß vermengen. Zum Teig geben und unterkneten. Anschließend Orangeat, Zitronat und Mandeln hinzufügen.

Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen und mehrfach mit einer Gabel einstechen. Bei 180 Grad auf der zweiten Schiene von unten 20 Minuten backen.

Restlichen Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen. Nach dem Aufkochen genau 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vanillemark unterrühren. Das fertige Gebäck sofort damit bestreichen und dann abkühlen lassen. Sollte die Glasur nicht weiß werden, kann der Guss erneut angesetzt werden. Dann wird es jedoch sehr süß.

Den abgekühlten Lebkuchen in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Dose aufbewahren.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 24.11.2022

Koch/Köchin: Christina Papendorf

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen