

Grundrezept für Lebkuchen

Zutaten:

- 150 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 280 g Zuckerrübensirup
- 450 g Mehl
- 6 g Backnatron
- 4 g Ingwerpulver
- 3 g Lebkuchengewürz
- 8 g Salz

Butter und Zucker in eine Schüssel geben und 10-12 Minuten aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Zuckerrübensirup dazugeben und gut vermengen. Mehl, Backnatron, Ingwer und Lebkuchengewürz hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Die Masse 8 Stunden - am besten über Nacht - kalt stellen.

Am Backtag den Teig auf etwa 5 mm Dicke ausrollen und Lebkuchen in gewünschter Form ausstechen. Noch einmal circa 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen und die Lebkuchen 20 Minuten backen.

Tipp: Für **Schoko-Lebkuchen** 45 g Mehl durch Backkakao ersetzen.

Sendung/Quelle: Nordtour: Den Norden erleben

Sendetermin: 23.12.2023

Koch/Köchin: Davina Dähn

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