

Lebkuchensterne aus Rotkornweizen



ZUTATEN

150g	Honig
325g	Rotkornweizen Vollkornmehl „extrafein“
80g	Zucker
7g	Natron (1 TL)
7g	Weinsteinbackpulver (1 TL)
10g	Lebkuchengewürz (1 EL)
100g	Butter
1	Ei

ZUBEREITUNG

1. Honig erwärmen damit er flüssig wird
2. Butter und Zucker schaumig rühren
3. Ei zugeben und schaumig schlagen
4. Honig (etwas abgekühlt) zugeben und cremig rühren
5. Natron, Lebkuchengewürz, Weinsteinbackpulver mit dem Mehl mischen und unter die Creme kneten
6. Eine Kugel formen und **abgedeckt für 1 Tag** in den Kühlschrank legen (wichtig)
7. den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und beliebige Formen ausstechen
8. bei 160°C für 8 - 10 Minuten O/U backen
9. Plätzchen auskühlen lassen und verzieren

Herstellung Zuckerschrift (Royal Icing)

10. Für die Zuckerschrift schlägst du ein Eiweiß mit einer Prise Salz auf und gibst ca. 100 g Puderzucker dazu
 11. Die Masse luftig-cremig aufschlagen und mit einer feinen Spritztülle die Lebkuchenplätzchen damit verzieren
- *Tipp: bohre mit einem Strohhalm in die noch warmen Plätzchen ein Loch. So kannst du später eine Band durchziehen und sie als essbare Geschenkanhänger verwenden.*