Kochen

Lisa Rudiger **Donnerstag, den 18.11.2021**

Mini-Lebkuchen für das Weihnachtsmüsli **Für 40 Stück**

Zutaten:
Für den Teig:
125 g Honig
60 g Zucker
50 g Butter
1 Eigelb (Größe M)
2 EL Milch
0,5 TL Backkakao
1 Msp. Hirschhornsalz
0,5 TL Lebkuchengewürz
120 g Weizenmehl (Type 405)
120 g Dinkelmehl (Type 630)
1 Prise Salz

Außerdem:
Weizenmehl für die Arbeitsfläche
Backpapier für das Blech
Ausstecher, z.B. Lebkuchenmännchen, Stern, Mond, Herz (ca. 3 cm)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig Honig und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Butter, Eigelb, Milch, Kakao, Hirschhornsalz und Lebkuchengewürz unterrühren.
3. Weizenmehl und Dinkelmehl mit Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Honigmasse hinzugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem Teig verkneten.
4. Anschließend den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Den Teig mit dem Ausstecher ausstechen. Die Plätzchen auf die mit Backpapier belegten Bleche geben und im vorgeheizten Backofen 5–10 Minuten backen.
5. Plätzchen herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und darauf abkühlen lassen.

Unsere Tipps: Man kann die Mini-Lebkuchen auf Vorrat backen. Sie halten sich so lange wie sich Plätzchen oder Lebkuchen halten. Einfach in einem Vorratsglas oder einer Plätzchendose aufbewahren.

Die Backzeit hängt etwas von der Größe der Lebkuchen und vor allem vom Ofen ab. Man sollte den Lebkuchen keinesfalls länger als nötig backen, damit er im Anschluss nicht so hart wird. Er muss allerspätestens raus, wenn die Ränder beginnen dunkel zu werden.