

Lebkuchen-Kekse

Dieses Lebkuchenrezept ist super einfach und macht Spaß, natürlich mit Hilfe eines Erwachsenen. Für die Augen und Knöpfe kannst du Johannisbeeren oder getrocknete Früchte verwenden. Du kannst die Kekse selbst essen oder deine Freunde(innen) einladen, sie mit dir zu essen...

Zutaten

- 3 Tassen Allzweckmehl
- 2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
(oder alternativ Nelke)
- ¼ Teelöffel Salz
- ¾ Tasse ungesalzene Butter, weich
- ¾ Tasse brauner Zucker
- ½ Tasse Melasse (oder Sirup)
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt



Zum Ausgarnieren: Rosinen, andere getrocknete Früchte oder Puderzucker

Zubereitung

- Das Mehl mit Ingwer, Zimt, Backpulver, Muskatnuss (oder Nelken) und Salz in eine große Schüssel geben und gut kneten. In Ruhe lassen. Dann in einer anderen Schüssel die Butter und den Zucker schlagen (mittlere Geschwindigkeit). Die Melasse, das Ei und die Vanille hinzufügen und gut mischen, um eine homogene Mischung zu erhalten. Die Mehlmischung aus der anderen Schüssel hinzufügen und gut einarbeiten. Den Teig in Plastikfolie wickeln und ihn 4 Stunden oder sogar 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Ofen auf 180 ° C vorheizen. Den Teig wie normalen Keksteig mit Mehl und einem Nudelholz ausrollen, so auf 2-3 mm dick. Dabei die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und verschiedene Motive ausstechen, die du schon mit getrocknete Früchte ausgarnieren kannst.
- Motive auf das Backblech legen und 8-10 Minuten backen bis die Kekse an den Rändern leicht knusprig (golden) sind. Wenn die Kekse ausgekühlt sind, kannst du sie nach Lust und Laune mit Puderzucker gestalten.

Bom appetite!