

# Lebkuchenteig

## Zutaten:

- 450 g Mehl
- 160 g Puderzucker
- 200 g Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone, ungespritzt, die Schale davon
- 2 Pck. Vanillezucker
  
- 1 Glas Gelee / Konfitüre  
(z.B. Johannisbeere, Aprikose,...)
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung:

- Aus den Zutaten (von Mehl bis Vanillezucker) einen Mürbeteig herstellen
- Diesen gut kühlen (mind. 1 Stunde, am besten über Nacht)
- Den Teig in kleinen Portionen aus dem Kühlschrank nehmen und mithilfe von Ausrollhölzern 3 mm dick ausrollen
- Die Hälfte des Teigs mit dem einfachen Spitzbuben-Ausstecher (ohne Loch) ausstechen und auf ein mit Backfolie ausgelegtem Backblech legen
- Die andere Hälfte mit dem Spitzbuben-Ausstecher (mit Loch in der Mitte) ausstechen und auf ein weiteres mit Backfolie ausgelegtem Backblech legen
- Im vorgeheizten Backofen (Umluft 160° Grad) backen bis die Plätzchen goldgelb sind
- Die Plätzchen mit dem Loch mit Puderzucker bestreuen
- Die anderen Plätzchen mit dem Gelee / der Konfitüre bestreichen, die mit Puderzucker bestreuten Plätzchen darauflegen und trocknen lassen

**Guten Appetit!**