

Lebkuchenteig

Zutaten:

- 750 g Mehl
- ½ TL Natron
- ½ TL Salz
- 1 Pck. Lebkuchengewürz
- 250 g Pflanzenfett (z.B. Palmin o Biskin)
- 250 g Zucker
- 300 g Zuckerrübensirup
- 2 Eier (geschlagen)

Zubereitung:

- Mehl, Natron, Salz und Gewürze in eine Schüssel geben und vermengen
- Schmalz in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen
- Danach Zucker und Sirup unterrühren, bis eine dünnflüssige Mischung entsteht
- Diese zur Mehlmischung geben
- Eier hinzufügen und gut verrühren
- Sobald die Masse fest wird, mit den Händen (oder in der Küchenmaschine mit den Knethaken) zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und nach Wunsch weiter verarbeiten.

- Tipp: Für ein optimaleres Backergebnis und einfacheres Ausstechen den Teig mind. für 1 Stunde, am besten über Nacht in den Kühlschrank legen

Guten Appetit!