

# Lebkuchen

von Fedelma Schenk

## Zutaten:

500g Sirup,

250g Zucker

250g Butter erhitzen.

1 Päckchen Lebkuchengewürz,

2 gestrichene TL Natron und

ca. 1 kg Mehl einrühren und unterkneten. Den Teig möglichst noch warm ausrollen, mit den Formen ausstechen, mit Wasser bestreichen und die Verzierungen (geschälte, halbierte Mandeln ) drauflegen.

Nicht zu dicht auf das Blech legen, die Lebkuchen gehen auf!

Bei 160 Grad C im Umluftherd ca. 15 min. backen.

Zuckerguß 1P. Puderzucker und ein Eiweiß verrühren, in einen festen Plastikbeutel (Gefrier-) füllen. In eine Ecke des Beutels ein kleines Loch schneiden und dann die abgekühlten Lebkuchen verzieren.