

## Honig-Lebkuchen

- 100g Margarine* im Wasserbad zerlassen,  
*500g Blütenhonig* dazugeben; vorsichtig verflüssigen \*.  
*250g Zucker* mit einem Schneebesen unter die Masse rühren. Die Rührschüssel aus dem Wasserbad nehmen, in kaltes Wasser stellen und kaltrühren.  
*4 – 5 Eier* in die nicht mehr als handwarme Masse geben.  
*1 EL Zimt* und  
*2 Messerspitzen gemahlene Nelken* hinzugeben.  
*1kg Mehl* 250g-weise mit Knethaken einrühren.  
**Wichtig:** *Rührgerät nicht überhitzen!* Den Teig glattkneten, ca. 7mm hoch auf bemehlter Arbeitsfläche auswälzen, Kreise ausstechen und auf Backpapier abbacken; auf Kuchendraht auskühlen lassen.  
**Backen:** 20 min. bei 170°C (Heißluft)  
*1 Eiweiß* mit  
*ca. 150g Puderzucker* vermengen, bis eine zähflüssige, sehr weiße Flüssigkeit entsteht. Damit die erkalteten Lebkuchen bestreichen.  
**Anzahl:** ca. 50 Stück  
**Beilage:** Weihnachtliche Stimmung

Lorenz Lang <[rezepte@tandrin.de](mailto:rezepte@tandrin.de)>  
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

---

\* *Honig:* niemals über 60°C erhitzen!