

Lebkuchen und Royal Icing



Lebkuchenteig

- 125 g Roggenmehl
 - 250 g Weizenmehl
 - 150 g Honig
 - 100 g Butter
 - 100 g Voll-Ei
 - 110 g Zucker
 - 10 g Natron
 - 10 g Lebkuchengewürz
- Honig mit Zucker auflösen, alle Zutaten zu einem Teig zusammenkneten.
 - Über Nacht ruhen lassen (im Kühlschrank)
 - Bei 170°C Unter-/Oberhitze ca. 12 Minuten goldbraun backen

Royal Icing

- 30 g Eiweiß
 - 250 g Puderzucker
 - 1-4 EL Wasser
 - Prise Salz
 - Zitronensaft (Spritzer)
- Puderzucker sieben
 - Eiweiß in eine fettfreie Schüssel geben und mit einer Prise Salz leicht anschlagen.
 - Puderzucker nach und nach dazugeben, ca. 15 Minuten auf niedrigster Stufe mixen.