Lebkuchen zum Backen mit Kindern

Zutaten: 600 g Roggenmehl 200 g Staubzucker 2 TL Natron 5 TL Lebkuchengewürz 4 Stk. Eier 160 g Honig **Bestreichen:** 1 Stk. Ei **Deko:** Mandeln bunte Streusel, Perlen …	**Zubereitung:** Staubzucker sieben. Mehl, Natron, Staubzucker und Lebkuchengewürz mischen. Honig und versprudelte Eier dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten (nicht mit der Maschine, sonst wird er weich und klebrig). Teig rasten lassen. Aufgrund des Staubzuckers kann er schon nach 30 min weiterverarbeitet werden. Teig ca. 6 mm ausrollen und ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und dekorieren. Im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C Ober- und Unterhitze oder 130 °C Heißluft 12 bis 15 min backen.
Eiweißglasur: 1 Stk. Eiklar 150 g Staubzucker	Staubzucker sieben und dann mit Eiklar so lange verrühren, bis eine spritzfähige Masse entsteht. In eine Spritztüte füllen und gebackenen Lebkuchen verzieren. Tipp: Dieser Lebkuchen ist ideal für das Backen mit Kindern, da er nur eine kurze Rastzeit hat und sofort nach dem Backen gegessen werden kann (er ist wunderbar weich).

Ein Praxistipp von Frau Dipl. Päd. Elisabeth Glauninger BEd