

# Lebkuchenplätzchen



## Zutaten

Zutaten Teig	Menge
Eier	2 Stück
Mehl	200 g
Butter oder Margarine	50 g
Backpulver	1/2 TL
brauner Zucker	60 g
Lebkuchengewürz	1 Pck.
Haselnüsse gemahlen	100 g
Kakao	10 g
Honig	125 g
bunte Streusel (Deko)	50 g
dunkle Schokoladenkuvertüre	100 g
Mandeln gehackt	50 g
Puderzucker	125 g

- Kakao, Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen
- 1 Ei dazugeben, verrühren
- alles in den Topf geben, zu einem Teig kneten
- 3-4 h bei Raumtemperatur ruhen lassen



## Zubereitung

- Butter, Zucker und Honig in einem großen Topf langsam schmelzen
- rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat, abkühlen lassen
- Ofen auf 200°C vorheizen (Ober-/Unterhitze)
- Teig zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie dünn ausrollen
- Plätzchen ausstechen



## Quelle

Von Mama

- auf Blech mit Backpapier legen
- Blech in Ofen und ca. 5-10 min backen (2. von oben)
- abkühlen lassen



- Kuvertüre nach Anleitung schmelzen
- Ei trennen
- Puderzucker mit Eiweiß verrühren
- Plätzchen dekorieren mit Zuckerguss und bunten Streuseln
- Plätzchen mit Kuvertüre verzieren und mit gehackten Mandeln bestreuen
- abkühlen lassen