

## Rezept für lustig bunte Lebkuchenkekse

### Zutaten:

#### für den Teig

- 250 g Honig
- 100 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Nach Geschmack 1 TL Zimt
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 EL Kakao



#### für die Verzierung

- 500 g Puderzucker
- Zitronensaft
- Zuckerstreusel, Deko, Lebensmittelfarbe

---

### Zubereitung:

1. Honig, Butter und Zucker etwas erwärmen und zusammen zu einer Masse verrühren.
2. Ein Ei zur Masse dazugeben und mit dem Mixer unterrühren.
3. Restliche Zutaten hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen und etwa 3-4 Stunden im Kühlschrank oder im Keller kühlen. Alternativ können Sie den Teig auch über Nacht aufbewahren und am nächsten Tag weiterverarbeiten.
5. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
6. Teig portionsweise 5-7 mm dick ausrollen, Kekse mit Plätzchenformen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Wenn Sie die Kekse als Baumschmuck verwenden möchten, mit dem Zahnstocher Löcher hineinstecken.
7. Die Kekse für ca. 10-12 Minuten im Ofen backen.
8. Die fertigen Lebkuchenkekse aus dem Ofen holen und gut auskühlen lassen.
9. Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einer Masse verrühren. Wenn der Zuckerguss farbenfroh werden soll, die Mischung mit Lebensmittelfarbe einfärben.
10. Die Lebkuchenkekse weihnachtlich dekorieren.