05.Dezember

Lebkuchenschnitten

Zutaten:

- 150 g Butter
- 150 g Puderzucker gesiebt
- 4 Eier
- 1-2 gestrichener TL Lebkuchengewürz
- 150 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 120 g Schokoladenraspel Zartbitter
- Etwas Puderzucker

Anleitung:

1. Als erstes rührt ihr die Butter schaumig.

2. Dann gebt ihr abwechselnd den gesiebten Puderzucker und die Eier hinzu und rührt das ganze sehr schaumig, bis eine Schaummasse entsteht.

3. Nun vermischt ihr in einer extra Schüssel das Lebkuchengewürz, das Mehl und das Backpulver,

4. Anschließend siebt ihr es zu eurer Schaummasse und hebt die Mehlmischung vorsichtig unter.

5. Den Teig gebt ihr nun auf ein mit Backpapier vorbereitetet Backblech und verstreicht ihn gleichmäßig darauf. Lasst ihn 15 bis 20 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

6. Nach dem abkühlen den Teig in kleine Rechtecke schneiden und etwas Puderzucker darüber streuen. Optional könnt ihr die Lebkuchenschnitten auch noch in flüssige Schokolade mit einer Seite tunken und fest werden lassen.

7. Dann könnt ihr euch die Lebkuchenschnitten schmecken lassen!