

## das Rezept mFg Lebkuchen - Zeltplatz

### Teig:

- 400g Honig
- 150g Butter
- 200g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pck. Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 800g Mehl
- 4 TL Backpulver
- 20g Kakao

### Essbarer Klebsoff:

- 1 Eiweiß
- 100g Puderzucker

1. Honig, Margarine und Zucker in einem Topf verflüssigen, bis Zucker gelöst ist. Abkühlen lassen.
2. Eier und Gewürze unter die Honigmasse rühren.
3. Mehl, Backpulver, Kakao mischen, sieben, 2/3 davon in Schritten hinzufügen und den Rest auf der Arbeitsfläche mit der Hand unterkneten. Dann den Teig eine Stunde ruhen lassen.
4. Den Teig 1 cm dick ausrollen. Zwei Dreiecke und zwei Dachplatten ausschneiden.
5. Die Teile auf ein Backblech mit Backpapier legen. Fenster und Türen ausschneiden. Aus dem Restteig Sterne oder Bäumchen, Blumen, Campingstühle, Lagerfeuer, Gras usw. ausstechen oder formen.
6. Im Backofen bei 175°C 10 - 15 min. backen. Die Teile müssen gut abkühlen.
7. Das Eiweiß schaumig schlagen und nach und nach gesiebten Puderzucker zugeben, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Die Zelte mit dem Guss zusammenkleben und mind. 2 Stunden trocknen lassen. Dann kann man es nach Belieben verzieren.