

## Lebkuchenteig für viele Sterne

250g Honig

100g brauner Zucker

125g Butter

alle Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Anschließend in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

500g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Päckchen Lebkuchengewürz (15-18g)

1 Esslöffel Kakao

Zutaten mischen und zur abgekühlten Honigmischung geben, dann

1 Ei untermischen

und alles gut miteinander verkneten - zum Schluss mit den Händen.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen.

Im Backofen mittlere Schiene Ober- und Unterhitze bei 180 Grad oder Umluft 160 Grad ca. 12-15 Minuten backen.

Lebkuchen ist in Metalldosen aufbewahrt lange haltbar.

Viel Spaß beim Backen wünscht Euch  
der Kindergarten St. Martinus!

