

Mamas Lebkuchen

Zutaten:

250 g Zucker
250 g Honig
875 g Mehl
1 Eßlöffel Zimt
1 Messerspitze Nelken (alternativ 1 Pck. Lebkuchengewürz)
1 Päckchen Backpulver
10 g Hirschhornsalz (in etwas kalter Milch auflösen)
1 Gläschen Schnaps
¾ Päckchen Zitronat (zermahlen)
¾ Päckchen Orangeat (zermahlen)
125 g Nüsse
2 Eier
1 gestrichener Eßlöffel Kakao
½ Tasse Milch insgesamt (= 1/8 l Milch)

Zubereitung:

Honig erwärmen, Zucker dazu geben, dann Gewürze, Nüsse Zitronat und Orangeat, Eier, Schnaps, zuletzt das aufgelöste Hirschhornsalz, das Mehl mit dem Backpulver und einer viertel Tasse Milch in den Teig einarbeiten, Kakao dazu.
ca. 1 cm dick auswellen.

Bei 180 Grad ca. 15-20 min backen.

Guß:

200g Puderzucker
1 Eiweiß (schaumig rühren)
Schnaps
(warm anstreichen)

Am nächsten Tag in eine Blechdose, mit Pergamentpapier lagenweise schichten, oben eine Apfelscheibe auf eine dicke Pergamentschicht legen.