

Honig-Lebkuchen

Weihnachtszauber liegt in der Luft!

Rezepttipp von Melanie

Wir kennen ihn alle – leckeren Honiglebkuchen, kreativ verziert – mhmmm! Hier kommt unser ultimativer Tipp für Last-Minute „Kekse-Bäckerinnen und -Bäcker“: Im Supermarkt oder beim Bäcker gibt es Lebkuchenteige fertig zu kaufen – und die sind auch noch richtig gut! Für alle „Selbermacher“ hat die Oma bestimmt ein altes Familienrezept zur Hand. Aber auch im Internet findet man viele Lebkuchenrezepte. Wie auch immer Sie sich entscheiden – eine ganz besondere Note verleihen Sie den Lebkuchenkekse mit einer eigenen **Zuckerguss-Verzierung**. Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Die Glasur ist einfach und schnell zubereitet, das Rezept dazu haben wir Ihnen unten zusammengefasst.

Wir wünschen viel Freude beim Verzieren und Beschenken!

Zutaten:

- 1 Eiklar
- Etwas Zitronensaft
- Ca. 200-250 g Staubzucker (je nach Ei-Größe)

Zubereitung:

- Das Eiklar mit dem Zitronensaft aufschlagen.
- Den Staubzucker langsam untermengen und so lange rühren, bis eine sämige Masse entsteht.
- Den Lebkuchen mit dem Zuckerguss mittels kleinem Spritzbeutel beliebig verzieren.

