



## Lebkuchen Brettchen

ca. 4 Stück

- 150 g brauner Zucker
- 150 g dunkler Kuchensirup
- 150 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1-2 Teel. Lebkuchengewürz
- 500 g Mehl
- 1 Teel. Pottasche
- 1 Teel. Hirschhornsalz
- 1 Ei

Am Vortag: Zucker, Sirup und Butter in einem Kochtopf erwärmen und glattrühren (nicht kochen!). Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann das Salz und das Lebkuchengewürz einrühren. Mehl, Pottasche und Hirschhornsalz darüber sieben und zusammen mit dem Ei mit dem Knetbalken des Mixers zu einem Teig verrühren. Anschließend mit den Händen glattkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Nacht kaltstellen.

Am nächsten Tag: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen, bis er ca. ½ cm dick ist. Mit dem Lineal oder mithilfe der [BRIGITTE-Vorlage](#) Brettchen ausschneiden. In die Griffe Herzen mit einem kleinen Ausstecher schneiden oder Löcher mithilfe eines Maccaronis stechen. Die Lebkuchenbretter auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 10-12 Minuten backen. Hinterher flach liegend vollständig auskühlen lassen. Die Löcher ggf. etwas nacharbeiten, sollten sie beim Backen zusammenwachsen sein. Aus den Teigresten habe ich noch Herzen, Sterne und Tannenbäume ausgestochen. Die Herzen habe ich durchstochen, um sie mit einer Kordel um die Lebkuchenbretter zu hängen.

