

# Lebkuchen Guetzli



## Zutaten

**ca. 50 Stück/45 Minuten aktiv  
Gesamt ca. 80 Minuten**

- 400 g Zwicky Dinkelmehl
- 110 g Butter
- 80 g Rohrzucker
- 170 g Honig
- ½ TL Natron
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 EL Kakao
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 Ei

## Zum Verzieren

- 1 großes Eiweiß
- 1 TL Zitronensaft
- 200 g Puderzucker
- Nach Belieben:  
Schokoladenguss

## Zubereitung

1. Butter, Rohrzucker und Honig in einer Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. Rühren, bis der Zucker sich auflöst. Anschliessend etwas abkühlen lassen.
2. Mehl, Natron, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao gut vermischen. Die abgekühlte Butter-Zucker-Mischung sowie das Ei hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. So lässt er sich leichter ausrollen.
4. Backofen auf 180 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Den gekühlten Teig portionsweise auf bemehlter Fläche dünn ausrollen. Mit Förmchen Guetzli ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
6. Guetzli 10-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Danach auskühlen lassen.
7. Für die Glasur Eiweiss halbsteif schlagen, Zitronensaft hinzufügen und weiterschlagen. Gesiebten Puderzucker nach und nach einrühren, bis die Masse glänzt und Spitzen bildet. In einen Spritzbeutel füllen und die Kekse nach Wunsch verzieren. Nach Belieben kann auch Schokoladen-Guss verwendet werden.

**Zwicky wünscht en Guete!**