Australische Lebkuchen

Zutaten für 3 Bleche Lebkuchen

- 1 kg Weizenmehl
- 250 g Butter
- 200 g brauner Zucker
- 250 ml Goldsaftsirup (typisch australisch!)
- 2 TL Ingwer (frisch und gerieben)
- 2 TL Ceylon-Zimt
- 2 TL Muskat (gemahlen)
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zitronenmyrte (mit dem Mörser zerkleinert)
- 2 Eier (das Eigelb davon)

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

So wird Australian Gingerbread zubereitet

1. Das gesiebte Mehl, Ingwer, Zimt, Muskatnuss und Backpulver mischen, Zitronenmyrte unterrühren.
2. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker und Goldsaftsirup mit dem Handmixer mischen bis die Masse cremig wird (ca. 5 Minuten), anschließend das Eigelb zugeben und erneut mischen.
3. Dann die Mehlmischung unterrühren bis ein glatter Teig entsteht. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl hinzufügen. Dann den Teig in drei Teile teilen und einzeln für 15 Minuten im Kühlschrank lagern.
4. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf etwas Mehl ausrollen, ausstechen und 6-10 Minuten backen bis die Lebkuchen gold-braun sind (je nach Größe schwankt die Backzeit etwas).
5. Dekoriert wird nach Belieben: Zuckerguss, Zuckerstreusel, Puderzucker, gestaltet euer eigenes handgemachtes Lebkuchenhaus - ein herrlicher Familienspaß an einem gemütlichen Wintersonntag.

Lasst es euch schmecken und genießt ;)!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.