

Eierlikör-Lebkuchen mit Zuckerguss

Zutaten

für 30-40 **Eierlikör-Lebkuchen mit Zuckerguss** Plätzchen

Für den Teig:

500 g Roggenmehl

120 g Rohrohrzucker

250 g Honig

130 g Butter

1 Ei

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 TL Natron

1½ EL Lebkuchengewürz

Für den Zuckerguss:

250 g Puderzucker

1 Eiweiß

Zubereitung

Honig, Zucker und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und vermengen. Achtung: Die Masse darf nicht kochen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mehl, Natron und Lebkuchengewürz vermengen. Abgekühlte Honig-Masse zusammen mit VERPOORTEN ORIGINAL und dem Ei zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens vier Stunden, besser aber über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig auf ca. 5 mm Dicke ausrollen und mit beliebigen Ausstechern ausstechen (z.B. Lebkuchenmännchen, Zuckerstangen, Schneeflocken). Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben 10-15 Minuten goldbraun backen. Vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Zuckerguss den Puderzucker mit dem Eiweiß vermischen, bis eine glatte Masse entsteht. Den Zuckerguss in einen Spritzbeutel füllen und die Lebkuchen nach Belieben verzieren. Trocknen lassen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Lebkuchen mit Zuckerguss](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (10/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de