

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Würzige Lebkuchenkekse

Zutaten

210 g Mehl
3 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
1/2 TL Natron
85 g weiche Butter
90 g Muscovadozucker
(Alternativ Rohrohrzucker)
1 Eigelb
50 g Honig
40 g VIVANI Edel Bitter Ingwer
Curcuma Schokolade

So wird's gemacht

01 Mehl, Lebkuchengewürz, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter mit dem Handrührgerät cremig schlagen, den Zucker hinzufügen und 2 Minuten weiterschlagen. Das Eigelb und den Honig zufügen und verrühren. Den Teig ca. 2-3 Stunden kalt stellen.

02 Den Backofen auf 175°C vorheizen und Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-4 cm dünn ausrollen, gewünschte Formen ausstechen und auf die Bleche legen. Die Kekse 8-12 Minuten backen und auskühlen lassen.

03 Die Schokolade in einem kleinen Topf bei geringster Temperatur schmelzen und die flüssige Schokolade anschließend in einen Spritzbeutel geben. Die Schokoladen-Glasur nach Belieben auf den Keksen verteilen.