

# WEIHNACHTSBÄCKEREI – FAKE LEBKUCHENPLÄTZCHEN

Wie sieht es bei euch aus – backt ihr noch fleißig oder habt ihr von Plätzchen und Co schon die Nase voll? Ich fülle die Keksdose immer wieder auf und dieses Rezept für Fake Lebkuchenplätzchen ist dieses Jahr einer meiner großen Favoriten. Der Teig ist nämlich wirklich einfach und unkompliziert gemacht, kommt ohne Ei aus und kann damit auch von kleinen Backhelfern genascht werden, und eignet sich perfekt um daraus niedliche Plätzchen auszustechen. Die kann man dann nach Lust und Laune mit Zuckerguss oder Zuckerschrift verzieren. Das Originalrezept ist aus dem aktuellen Rewe „Deine Küche“ Magazin, ich habe es nur minimal abgewandelt und dort werden sie auch nicht als „Fake Lebkuchen“ beschimpft sondern als Omas Plätzchenklassiker. So oder so, lecker sind sie auf jeden Fall. Und wenn zwei Muttis mit zwei kleinen Kindern backen gibt es automatisch auch mal ein paar knusprige Plätzchen... zumindest bei uns. Die sind aber auch super lecker, probiert doch einfach aus wie die Plätzchen euch am besten schmecken!



ZUTATEN FÜR CA. 70 FAKE LEBKUCHEN-PLÄTZCHEN

180g Butter, ungesalzen (im Original Süßrahmbutter)

250g Zucker

80g flüssiger Honig

100ml Wasser

3-4 TL Weihnachtsgewürz, selbst gemacht oder gekauft\* (im Original ein Mix aus Ingwer, Karadamon, Zimt und Nelken zu gleichen Teilen)

500g Weizenmehl, Typ 405

1 TL Backpulver

100g Puderzucker

Zuckerdeko

#### ZUBEREITUNG:

Butter, Zucker, Honig, Wasser und Weihnachtsgewürze verrühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach dazu geben.

Den Teig straff in Frischhaltefolie einschlagen und 3 Stunden kalt stellen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4-5mm dick ausrollen und mit den Lieblingsplätzchenformen ausstechen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Plätzchen ca. 8-12 Minuten backen bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben. Wir finden sie perfekt wenn der Rand leicht Farbe bekommt.

Die Plätzchen im Lebkuchenstil mit Zuckerschrift...



... oder typisch Plätzchen mit dick angerührtem Zuckerguss und bunter Zuckerdeko verzieren.





In der Plätzchendose bleiben die Fake Lebkuchenplätzchen einige Tage zart.

Viel Spaß beim Backen!

