

## *Uschis Lebkuchenplätzchen*

Liebe Maggie, ein Tipp vorweg:  
am besten bereitest Du den Teig schon  
abends vorher zu und verarbeitest ihn  
erst am nächsten Tag.

Du erhitzt

**100 g Butter**  
**250 g Honig**  
**125 g Zucker**

in einem Kochtopf, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Dann lässt Du die  
Masse erkalten.



In der Zwischenzeit gibst Du folgende Zutaten in eine große Rührschüssel:

**½ Päckchen Pfefferkuchengewürz**  
**1 Teelöffel Kakao**  
**1 Prise Salz**  
**1 Ei**  
**1 verschlagenes Eigelb**  
**500 g Mehl**  
**½ Päckchen Backpulver**

Anschließend fügst Du die erkalte Honig-Zucker-Butter-Masse hinzu und verknetest alles, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Die Schüssel nach Möglichkeit luftdicht abdecken (habt Ihr Tupper an der Akademie?) und im Kühlschrank über Nacht kalt stellen. Und Maggie, ich weiß, dass das Zeug auch ungebacken lecker riecht und noch viel besser schmeckt, aber wenn Deine Kommilitonen jetzt schon den Teig wegfuttern, habt Ihr nichts mehr für die Plätzchen. Also bewach die Schüssel und pack sie in den Kühlschrank!

Am nächsten Tag holst Du den Teig (oder was davon noch übrig ist – ich kenne doch die jungen Leute!) heraus und teilst Dir mit einem steifen Teigschaber oder einem Messer einen Klumpen ab. Nicht wundern: die Masse ist brethart, wenn sie kalt ist – das muss so!

Jetzt heizt Du erstmal den Ofen auf **200° C** Ober- und Unterhitze vor.

Dann bestäubst Du die Arbeitsfläche mit reichlich Mehl, legst Deinen Klumpen in die Mitte und drückst ihn mit dem Handballen platt. Anschließend bestäubst Du ihn ebenfalls mit Mehl und rollst ihn mit der Kuchenrolle auf eine Dicke von fünf bis acht Millimetern aus. Anfangs geht das etwas schwerer, aber das wird leichter, je wärmer der Teig wird. Gegen das Kleben hilft mehr Mehl.

Hast Du eine halbwegs gleichmäßige Fläche (mach da man keine Doktorarbeit draus. Halbwegs glatt reicht völlig, Maggie!), kannst Du mit dem Ausstechen beginnen. Leg die Plätzchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Achtung, sie gehen auf!

Die Plätzchen brauchen ungefähr **zehn bis fünfzehn Minuten** auf der mittleren Schiene im Ofen. Wenn Du fix bist, hast Du in der Zeit schon das nächste Blech ausgestochen.

Die fertigen Plätzchen sind noch weich. Lass sie etwas abkühlen, bevor Du sie vom Blech nimmst. Vollständig ausgekühlt sind die Kekse sehr hart. Ein Guss macht sie wieder weicher. Damit kannst Du aber auch noch einen Tag warten.

Zum Verzieren kannst Du geschmolzene Schokolade nehmen. Lieber mochtest Du allerdings immer den Zuckerguss aus

**dem übrig gebliebenen Eiweiß vom Teig  
dem Saft einer Zitrone  
und ca. einem Paket Puderzucker.**



Schlage das Eiweiß mit einem Schneebesen auf und lasse vorsichtig den Puderzucker hineinrieseln. Wenn die Masse standfest wird, gibst Du langsam den Zitronensaft hinzu. Dadurch wird der Guss wieder flüssig.

Als Kind hast Du **bunte Zuckerstreusel als Deko** geliebt.

Ich wünsche Dir und Deinen Kommilitonen viel Spaß beim Backen und Essen. Aber wenn ich es recht bedenke, mach lieber gleich die doppelte Menge. ;-)

*Deine Uschi!*