

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Lebkuchen Schmalznüsse

Anzahl: 70 Stück

Gattung: Backen, Weihnachten, Advent

---

225 g	Mehl	1	Essl. Wasser
125 g	Schweineschmalz	15 g	Kakao
125 g	Zucker	2	Essl. Lebkuchengewürz (ersatzweise 2 EL Zimt)
1	Eigelb		
1/2 Teel.	Hirschhornsalz	2	Essl. Puderzucker

---

Mehl, weiches Schmalz, Zucker und Eigelb in eine Schüssel geben. Hirschhornsalz in kaltem Wasser auflösen. Das aufgelöste Hirschhornsalz mit Kakao und Lebkuchengewürz oder Zimt zur Mehlmischung geben. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu 2 Rollen von 20 cm Länge formen und zugedeckt 2 Std. kaltstellen. Dann in etwa 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. Backbleche mit Backpapier belegen und die Teigscheiben darauf setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

12-14 Minuten.

Die Plätzchen auf einer Hälfte mit Puderzucker bestäuben.