

Lebkuchen / Lebkuchen (German gingerbread cookies)



Voor het deeg

340 gram boter, kamertemperatuur
200 gram bruine basterdsuiker
1 groot vrije uitloop bio-ei
45 gram melasse
1 eetlepel honing
420 gram Zeeuwse bloem
1 theelepel bakpoeder
1½ theelepel koekkruident
½ theelepel zout

Voor het glazuur

260 gram poedersuiker
¼ theelepel vanille-extract
2-3 eetlepels melk

Zo maak je lebkuchen

Doe boter en suiker in de mixerkom en meng tot het bleek en romig is.
Voeg het ei toe en mix tot alles goed gemengd is, voeg de melasse en honing toe en meng.

Roer de bloem met de baksoda, speculaaskruident en zout door elkaar in een tweede kom.
Voeg het in 2-3 keer toe aan de kom en meng.

Als het deeg begint samen te komen, kneed je het met de hand tot het glad is.

Vorm het in een bal, druk hem plat en verpak het deeg in vershoudfolie.

Zet het deeg ongeveer 3 uur of een liever nacht in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C, leg bakpapier op de bakplaat met en zet opzij

Rol de helft van het deeg uit op een met bloem bestrooid oppervlak tot ongeveer 3 mm.
Steek er verschillende vormen uit, leg ze op de bakplaat en bak ze ongeveer 8 minuten.

Neem de koekjes uit de oven, leg ze op een rooster en laat ze afkoelen.
Herhaal dit met de rest van het deeg tot alles op is.

Roer het vanille-extract door de poedersuiker en voeg beetje bij beetje de melk toe.
Het glazuur moet dik maar niet te vloeibaar zijn.

Lebkuchen / Lebkuchen (German gingerbread cookies)

Vul een spuitzak, knip er een klein puntje af zodat er maar een klein beetje glazuur uit kan.

Versier de Lebkuchen en laat het glazuur helemaal drogen

Lebkuchen / Lebkuchen (German gingerbread cookies)



For the dough

170g butter, room temperature
100g brown sugar
1 large organic egg
45g molasses
1 tablespoon honey
420g all-purpose flour
1 teaspoon baking soda
1 tablespoon ground cinnamon
1 teaspoon ground ginger
1/2 teaspoon ground cloves
1/2 teaspoon ground nutmeg
1/2 teaspoon salt

For the icing

260g icing sugar
1/4 teaspoon vanilla extract
2-3 tablespoons milk

How to make Lebkuchen

Put the butter and sugar in a large bowl and mix until light and fluffy.
Add the egg and mix until well combined and add the molasses and honey and mix in.

Mix the flour with baking soda, gingerbread spice and salt in a second bowl.
Add the flour mixture to the butter mixture in 2-3 batches and fold it in.
When the dough starts coming together, knead the dough by hand into a smooth dough.
Form a ball, flatten and wrap in cling film.
Place it in the fridge for about 3 hours or overnight.

Preheat the oven to 175°C and line a baking sheet with baking paper, set it aside

Roll out half of the dough on a floured surface to a thickness of about 3mm.
Cut out different shapes, place them on the baking sheet and bake for about 8 minutes.
Remove the biscuits from the oven, transfer them to a wire rack and let them cool completely.
Repeat this with the remaining dough until all is used.

Lebkuchen / Lebkuchen (German gingerbread cookies)

Stir the icing sugar with the vanilla extract and gradually add the milk.

Stir until the icing has a thick but not too runny consistency.

Fill a piping bag, cut off the tip just so only a small amount of icing can get out.

Decorate the Lebkuchen and let the icing dry completely.