



Zutaten:

260 g Butter, weich
 300 g Zucker, braun
 300 g Zucker, golden
 2 Eier
 1 kg Mehl
 2 EL Lebkuchengewürz
 2 TL Salz
 3 TL Backpulver
 110 ml Wasser



KitchenAid Set aus
Fleischwolf &
Spritzgebäckvorsatz



Zassenhaus Digitalwaage
BALANCE in cool grey



KitchenAid Flachrührer mit
Antihafbeschichtung



KitchenAid Flachrührer,
Edelstahl



KitchenAid Flachrührer



KitchenAid Küchenmaschine
ARTISAN 175PS
liebesapfelrot Kochprofi-Set

1

Die weiche Butter und beide Zuckerarten in die Schüssel der KitchenAid Küchenmaschine mit Rührhaufsatz (Flachrührer) geben. Alles zusammen auf Stufe 4 schaumig schlagen. Die Eier hinzufügen und verrühren, bis alles vollständig eingearbeitet ist.

2

Die Geschwindigkeit auf Stufe 1 verringern und nach und nach Mehl, Salz, Backpulver und Lebkuchengewürz hinzugeben. Das Wasser hinzugeben und alles vermengen, bis sich ein fester Teig bildet.

3

Den Spritzgebäckvorsatz an die Küchenmaschine anbringen, die runde Form auswählen und den Keksteig durch den Zutatenstopfer drücken. Den Teig mit einem mit Backpapier belegten Backblech auffangen und alle Streifen in 7 cm große Stücke schneiden.

4

Den ausgeschnittenen Keksteig zu einer Zuckerstange formen und 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Bei Bedarf kann natürlich statt in den Tee oder Kaffee auch in Schokolade getunkt werden. Dafür Schokolade in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen, die Kekse eintauchen und abkühlen lassen.