



Lebkuchen Plätzchen mit Eierlikörfrosting

Zutaten

120 ml Eckes Edler Eierlikör
50 g weiße Schokolade
250 g Mehl
3 TL Stärke
2 1/2 TL Natron
1 TL Salz
1 TL gemahlener Ingwer
1 TL Zimt
1/2 TL gemahlener Anis
1/2 TL gemahlene Gewürznelke
230 g Butter (aufgeteilt)
150 g Zucker
75 g brauner Zucker
1 Ei
60 g Melasse oder Goldsaft
100 g Zimtzucker
Zuckerstreusel zum Dekorieren

Utensilien

Schneidebrett, Kochlöffel, Frischhaltefolie, Backofen, Handrührgerät mit Rührbesen, Teigspachtel, Backblech, Gummispatel, 3 große Schüsseln, Topf, Messer, Schneebesen
Zuckerstreusel zum Dekorieren



Schritt 1

Weißer Schokolade fein hacken. Eierlikör in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und vorsichtig rühren. Von der Herdplatte nehmen, weiße Schokolade hinzufügen und so lange verrühren bis sich eine homogene Masse bildet. Über Nacht oder für mindestens 2 Std. kalt stellen.



Schritt 2

In einer großen Schüssel Mehl, Stärke, Natron, Salz, gemahlene Ingwer, Zimt, gemahlene Anis und gemahlene Gewürznelke vermengen. In einer weiteren großen Schüssel Butter mit Zucker und braunem Zucker schaumig schlagen. Ei und Melasse einrühren, sodass alles gut vermengt ist. Mehlmischung hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 60 Min. kalt stellen.



Schritt 3

Backofen auf 190°C vorheizen. Mit einem Teelöffel kleine Kugeln aus dem Teig ausstechen. Im Zimt-zucker wälzen und auf ein Backblech legen. Für ca. 8 – 10 Min. goldbraun backen. Plätzchen komplett abkühlen lassen.



Schritt 4

In einer großen Schüssel Butter cremig schlagen, Eierlikör-Schokoladen-Mischung zugeben und das Frosting luftig aufschlagen. Auf den Plätzchen verstreichen und Zuckerstreusel darüber streuen. Guten Appetit!