Lebkuchenplätzchen

Diese Cookies schmecken nicht nur wahnsinnig weihnachtlich, sondern es macht auch noch Spaß, sie zu verzieren.

Für ca. 20 Stück

Für den Lebkuchen

- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 2 TL Zimt
- 1 TL gemahlener Ingwer
- ½ TL Muskatnuss
- ½ TL gemahlene Nelken
- ½ TL Salz
- 90 g Kokosöl
- 60 g Vollrohrzucker
- 150 g Kokosblütensirup
- 1 Ei (Größe M)

Für das Royal Icing

- 250 g Birkenzucker
- 1 Eiweiß (Größe M)

Außerdem

- Teigrolle
- Plätzchenausstecher
- Universal-Küchenmaschine

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron sowie den Gewürzen und Salz vermischen und beiseitestellen. Das Kokosöl mit dem Vollrohrzucker cremig schlagen. Den Kokosblütensirup und das Ei unterrühren. Dann die trockenen Zutaten dazumischen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt, mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier 5 mm dünn ausrollen und das obere Backpapier wieder entfernen. Mit verschiedenen Plätzchenausstechern Formen ausstechen. Die überflüssigen Teigreste entfernen, das Backpapier auf ein Backblech geben und die Kekse 8 Minuten in den Ofen schieben. Nach dem Backen komplett auskühlen lassen.
3. Für das Royal Icing den Birkenzucker in der Küchenmaschine zu Puderzucker verarbeiten. Das Eiweiß aufschlagen und nach und nach dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Eventuell bis zu 20 ml Wasser dazugießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Die Plätzchen nun nach Lust und Laune mit dem Icing verzieren. Sie sollten am besten luftdicht verschlossen gelagert werden.

Tipp: Das Icing reicht für eine größere Menge an Plätzchen!