

Lebkuchen

ΥΛΙΚΑ για 30 μπισκοτάκια

250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο
85 γρ. αμυγδαλόψιχα σε σκόνη (ή πολύ ψιλοκομμένη)
2 κ.γλ τζίντζερ
1 κ.γλ. κανέλα
1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
1/2 κ.γλ. σόδα φαγητού
1 πρέζα γαρίφαλο
1 πρέζα μοσχοκάρυδο
1 πρέζα μαύρο πιπέρι
200 ml μέλι ανθέων
85 γρ. μαργαρίνη (ή βούτυρο)
Ξύσμα από 1 λεμόνι

Για το γλάσο

100 γρ. άχνη, κοσκινισμένη
1 κ.σ. χυμό λεμονιού



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Αναμιγνύουμε τα στεγνά συστατικά σε ένα μπολ (αλεύρι, αμυγδαλόψιχα, τζίντζερ, κανέλα, μπέικιν, σόδα, γαρίφαλο, μοσχοκάρυδο, πιπέρι).

Σε μια μικρή κατσαρόλα, ζεσταίνουμε το μέλι με τη μαργαρίνη (ή το βούτυρο) μέχρι να λιώσει η μαργαρίνη.

Ρίχνουμε το μείγμα αυτό μέσα στα στεγνά συστατικά και ανακατεύουμε.

Ζυμώνουμε καλά μέχρι να έχουμε μια σχετικά σφιχτή ζύμη.

Τυλίγουμε τη ζύμη με διαφανή μεμβράνη για τρόφιμα και τη βάζουμε στο ψυγείο για μισή ώρα.

Εν τω μεταξύ, προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου.

Βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο και σχηματίζουμε μ' αυτή 30 μπαλάκια (με διάμετρο 3 εκατοστά, περίπου).

Καλύπτουμε δύο λαμαρίνες φούρνου με αντικολλητικό χαρτί και τοποθετούμε μέσα τα μπαλάκια της ζύμης, πιέζοντάς τα λίγο με το χέρι μας για να πλατύνουν και να γίνουν μπισκότα.

Ψήνουμε για 15 λεπτά, αφήνουμε για 3-4 λεπτά να κρυώσουν μέσα στο ταψί και μετά τα μεταφέρουμε σε σχάρα για να κρυώσουν καλά, χωρίς να "ιδρώσουν" από την κάτω πλευρά.

Ετοιμάζουμε το γλάσο

Βάζουμε την άχνη και το χυμό λεμονιού σε ένα μπολ και τα ανακατεύουμε καλά έως ότου σχηματιστεί ένα παχύρρευστο γλάσο.

Με ένα κουτάλι, γλασάρουμε τα μπισκότα μας και τα αφήνουμε στη σχάρα μέχρι να στερεοποιηθεί το γλάσο.

Διατηρούνται για 1 εβδομάδα σε αεροστεγές δοχείο για μπισκότα.