

Zutaten

Mehl, 500 g
Natron (сода), 1 TL
Ingwer, 2 EL
Zimtpulver, 2 EL
Hönig, ½ TL
Muskat, ¼ TL
Salz, ½ TL
Butter, 125 g
Zucker, 125 g
1 Ei
Wasser, 2 EL

Zum Verzieren:

1 Eiweiß
1 Prise Salz
Puderzucker, 200 g

(TL - чайная ложка, EL - столовая ложка)

Zubereitung

Mehl, Natron und Gewürze abmessen, vermischen und beiseite (в сторону) stellen. Butter und Zucker mit einem Handmixer schaumig schlagen. Das Ei unterrühren.

Nacheinander zwei EL Wasser hinzufügen und auf niedrigster Stufe (на самой низкой скорости миксера) weiterschlagen. Dann das trockene Mehlgemisch kurz unterheben (nicht zu viel mischen, sonst wird das Gebäck hart. Bei Bedarf einen weiteren EL Wasser hinzufügen). Den Teig halbieren, jede Hälfte zu einer dicken Scheibe formen, in Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 175°C vorwärmen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Den Lebkuchenteig auf einer, mit Mehl bestäubten (присыпанный) Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit einer Lebkuchen-Form ausstechen. Die Plätzchen nicht zu eng nebeneinander auf das Backblech legen und ca. 10 Min. backen.

Die Lebkuchenfiguren auf dem Blech ca. 5 Min. auskühlen lassen, dann zum vollständigen Auskühlen auf ein Gitter legen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz und Puderzucker zwei Min. mit einem Handmixer aufschlagen. Die Glasur in Einwegspritzebeutel füllen und die Lebkuchenfiguren beliebig (как угодно) verzieren.

ингредиенты

мука, 500 г
Пищевая сода (сода), 1 ч.л.
имбирь, 2 ст.л.
молотая корица, 2 ст.
мед, ½ ч. л.
Мускатный орех, ¼ ч. л.
соль, ½ ч. л.
Сливочное масло, 125г
Сахар, 125г
1 яйцо
вода, 2 ст.

Для украшения:

1 яичный белок
1 щепотка соли
сахарная пудра, 200 г

(TL - чайная ложка, EL - столовая ложка)

Подготовка

Отмерьте муку, пищевую соду и специи, перемешайте и отложите в сторону. Смешайте масло и сахар с помощью ручного миксера. Вмешайте яйцо.

Добавьте одну за другой две столовые ложки воды и продолжайте взбивать на самой низкой скорости.

Затем быстро введите сухую смесь муки (не мешайте слишком много, иначе тесто затвердеет. При необходимости добавьте еще столовую ложку воды). Разделите тесто пополам, каждую половинку сформируйте в толстый диск, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на час.

Разогрейте духовку до 175°C. Застелите два противня бумагой для выпечки. Раскатайте пряничное тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности до толщины примерно 5 мм и вырежьте формочкой для пряников.

Поместите печенье не слишком близко друг к другу на противень и выпекайте примерно 10 минут.

Дайте имбирным пряникам остыть на противне в течение примерно 5 минут, затем переложите на решетку до полного остывания.

С помощью ручного миксера взбейте яичные белки с щепоткой соли и сахарной пудрой в течение двух минут. Налейте глазурь в одноразовый кондитерский мешок и украсьте пряничные фигурки по своему желанию