

Lebkuchen-Gugelhupf.

Zutaten

- 250 g ungesalzene Butter, weich
- 100 g Zucker
- 100 g Eigelbe
- 150 g Eiweiß
- 150 g Zucker (für das Baiser)
- 1 g Salz
- 150 g einfaches Mehl
- 100 g Maisstärke
- 5 g Backpulver
- 20 g Lebkuchen-Gewürzmischung

Methode

1. Den Ofen auf **170 °C** vorheizen und großzügig eine Gugelhupfdose (Gugelhupf) buttern.
2. Creme die weiche Butter mit **100 g Zucker**, bis sie leicht und fluffig ist.
3. Fügen Sie die Eigelbe nach und nach gut hinzu, bis sie vollständig eingearbeitet sind.
4. In einer separaten Schüssel verquirlen Sie das Eiweiß mit dem Salz, bis es schaumig. Fügen Sie die **150 g Zucker nach und nach in drei Zusätzen hinzu** und schlagen Sie weiter, bis Sie einen glatten, glänzenden Baiser mit mittel- bis steifen Spitzen erhalten.
5. Siebe Mehl, Maisstärke, Backpulver und Lebkuchengewürzmischung zusammen.
6. Falten Sie das Baiser vorsichtig in die Buttermischung und achten Sie darauf, dass sie nicht entleert wird. Sobald sie fast vermischt sind, lassen Sie die gesiebten trockenen Zutaten vorsichtig unterrühren, bis keine Mehlstreifen mehr übrig sind.
7. Geben Sie den Teig in die vorbereitete Gugelhupf-Form und glätten Sie die Oberfläche.
8. Backen Sie **35–40 Minuten** oder bis ein in die Mitte eingeführter Spieß sauber herauskommt.
9. Lass den Kuchen etwa 15–20 Minuten **in der Form abkühlen** und dann vorsichtig auf ein Drahtgitter legen, damit er vollständig abkühlt.

Weißer Glasur

Zutaten

- 300 g Puderzucker
- 30 g frischer Zitronensaft

Methode

1. Siebe den Puderzucker in eine Schüssel, um eventuelle Klumpen zu entfernen.
2. Den frischen Zitronensaft hinzufügen und verquirlen, bis er glatt und glänzend ist.

3. Falls nötig, passen Sie die Konsistenz mit ein paar zusätzlichen Tropfen Zitronensaft an. Die Glasur sollte dick genug sein, um den Kuchen zu überziehen und langsam an den Seiten herunterzutropfen.
4. Gießen Sie die Glasur über den vollständig abgekühlten Lebkuchen-Gugelhupf und lassen Sie ihn vor dem Dekorieren oder Servieren fest werden.

Shortbread-Kekse

Zutaten

- 110 g reines Mehl
- 15 g Maisstärke
- 110 g ungesalzene Butter, weich
- 30 g Puderzucker

Methode

1. Den Ofen auf **170°C** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die weiche Butter mit dem Puderzucker cremen, bis sie glatt und gut vermischt ist.
3. Fügen Sie Mehl und Maisstärke hinzu und rühren Sie sie so lange, bis sich ein weicher Teig bildet. Vermeiden Sie ein Überehren.
4. Wickeln Sie den Teig ein und kühlen Sie ihn etwa **30 Minuten im Kühlschrank**.
5. Rollen Sie den gekühlten Teig auf eine dünne, gleichmäßige Dicke aus und schneiden Sie sie mit Ausstechformen in Ihre Lieblingsformen.
6. Arrangieren Sie die Kekse auf dem vorbereiteten Backblech und lassen Sie etwas Abstand zwischen jedem einzelnen.
7. Backen Sie **10–15 Minuten** oder bis sie leicht goldbraun sind.
8. Lassen Sie die Kekse ein paar Minuten auf dem Blech abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgitter legen, damit sie vollständig abkühlen.