

## Lebkuchen

To tradycyjne niemieckie pierniczki. Przepisów jest na nie całe mnóstwo, ja wybrałam przepis z wycinarki do ciastek. Ciastka wyszły dość twarde, ale po dwudniowym leżeniu były bardziej miękkie. O dziwo, to co mnie nie zachwyca, zachwyca moje dzieci. Starszy zajadał się nimi, a młodszy traktował jako... zabawkę:)

Tak, dzisiaj jest nasza Rocznicą Ślubu. Nigdy nie pamiętam którego to listopada:) Ale to dzisiaj:) Ciasteczka z myślą o nim...



### Składniki na 3 blaszki ciasteczek:

- 375 g ciemnej melasy (użyłam miodu naturalnego)
- 50 g cukru trzcinowego
- 100 g masła
- 2 łyżeczki przyprawy piernikowej
- 500 g mąki pszennej
- 8 g proszku do pieczenia

### Przygotowanie ciasteczek

1. Pewnie dlatego moje ciasteczka wyszły twarde. Bo ominęłam ten punkt i wszystkie składniki umieściłam w micie robota kuchennego i połączyłam. Może tutaj tkwi sedno miękkości lebkuchen? W garnuszku rozpuścić melasę, cukier i masło. Odstawić do ostudzenia.

2. W misie robota kuchennego umieścić wszystkie składniki razem z masą maślaną. Wymieszać do całkowitego połączenia.
3. Wyrobić ciasto.
4. Odstawić ciasto na noc do lodówki.
5. Rozwałkować ciasto na blacie posypanym mąką.
6. Wycinać ciasteczka.
7. Piec w temperaturze 175 stopni przez około 10 minut do lekkiego zbrązowienia boków ciasteczek.
8. Smacznego!