

Lebkuchen Plätzchen

**375g Mehl,
200g braunen Zucker,
2TL Lebkuchengewürz,
50g Mohn,
100g Vanille-Sirup
1 Prise Salz
200g Margarine**

**und
in einer Schüssel vermischen.
schmelzen, hinzufügen und gut vermischen.**

Dann zu einem weichen, glatten Teig kneten und den Teig mindestens zwei Stunden kalt stellen. Anschließend auf einer mehligten Arbeitsfläche ausrollen und die gewünschten Motive daraus ausstechen.
Kekse bei 180° 10-15 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und nach belieben verzieren.

Ergibt: 2 Bleche

Zubereitungszeit: 10min. + Zeit zum Ausstechen und verzieren

Backzeit: 10-15min bei 180°