

# Lebkuchenkekse

( für die Plätzchenpresse von Pampered Chef)

## Zutaten:

250 g Zucker  
250 g weiche Butter

2 Eier M  
2 EL Vanillezucker

450 g Mehl  
1/2 TL Backpulver  
Prise Salz  
3 TL Lebkuchen- oder  
Spekulatiusgewürz



## Zubereitung im Thermomix:

Alle Zutaten in den Thermomix geben und **45 Sek/ Stufe 7** mit Hilfe des Spatels verrühren und dann **1 Minute /Knetstufe** kneten. Fertig. :-)

Der Teig sollte eine weiche Konsistenz haben.

## Zubereitung mit Küchenmaschine:

Zucker und Butter kurz aufschlagen und die restlichen Zutaten zugeben. Einen weichen Teig herstellen.

Weitere Verarbeitung:

Die Hälfte des Teiges in die Plätzchenpresse geben und Teig im Zylinder verdichten und verarbeiten.

## Backen:

**Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze**

Ober-/Unterhitze auf 180 Grad für ca. 20-25 Minuten.

Nach dem abkühlen mit Schokolade verzieren. :-)