



Lebkuchen

für den Weihnachtsbaum

REZEPT für etwa 15 Lebkuchen

TEIG

600 g Mehl
380 g Zucker
110 g Honig
3 Eier
1½ Pk. Lebkuchengewürz
1–2 Msp. Hirschhornsalz
Außerdem: Mehl, verquirltes Ei zum Bestreichen

GUSS

3 Eiweiß
360 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe (gelb, grün, rot)
60 g Kuvertüre
30 g Butter



ZUR DEKORATION

Backpapier oder beschichtete Alufolie (z. B. von Kaffeepackungen)

Stecknadel

Außerdem: grünes Perlglanz oder Blumendraht zum Aufhängen

Aus allen Zutaten einen Teig kneten. In Folie gewickelt oder in einem verschließbaren Gefäß einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen. Die Papierformen auflegen. Mit spitzem Messer den Teig ausstechen, dabei in der Mitte bei den kleinen Öffnungen beginnen. Zuletzt den äußeren Rand mit dem Messer ausstechen. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit verquirltem Ei bestreichen. Bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 10 bis 12 Minuten backen.

Eiweiß und Puderzucker mit dem Handrührgerät mindestens 5 Minuten verrühren, damit der Guss beim Auftragen auf die Lebkuchen nicht zerrinnt. Den Guss auf vier verschiedene Gefäße verteilen, drei davon einfärben. Bei flüssigen Lebensmittelfarben darauf achten, dass der Guss nicht zu flüssig wird.

Lebkuchen

für den Weihnachtsbaum

MOTIVVORLAGEN

Maßstab 1:2



Die Bremer Stadtmusikanten:
Die Farben sind variabel. Der weiße Guss sollte auf den Lebkuchen überwiegen.



Der Froschkönig.
Besondere Märchen-
elemente wie die
goldene Kugel können
in farbigem Guss
gespritzt werden.



Rotkäppchen: Die Kappe
des Kindes mit rotem Guss,
sein Kleid in weißem, den
Wolf in dunklem Schokola-
denguss gestalten.

Sollte der Guss zu flüssig sein, noch etwas Puderzucker unterrühren. Alle Gefäße mit Guss mit feuchten Tüchern abdecken, damit sich keine Kruste bildet. Die Kuvertüre in Stücke brechen mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen.

Aus dem Backpapier oder der Alufolie fünf etwa 12 cm große Quadrate ausschneiden, zu Tüten drehen, mit je einer Stecknadel befestigen. Nacheinander den weißen Guss, die gefärbten Massen und den Schokoladenguss mithilfe eines Teelöffels in je eine eigene Spritztüte einfüllen, 3 cm Rand nach oben lassen. Mit dem weißen Guss beginnen. Die Tüte vorsichtig einrollen. Beim Spritzen auf die Papierrollen, nicht auf die Zuckermasse drücken. Die Lebkuchen mit Garn oder Draht an den Weihnachtsbaum hängen.

Lebkuchen

für den Weihnachtsbaum

MOTIVVORLAGEN

Maßstab 1:2



**Dornröschen im hundertjähri-
gen Schlaf neben der
„goldenen“ Handspindel,
umringt von rosa Rosen**



**Schneewittchen und die
sieben Zwerge mit weißen
Bärten und roten Mützen**



**Sind die Vögel aus weißem
Guss, erzählt der Kuchen die
Aschenputtelgeschichte;
sind sie aus Schokoladen-
guss, „Die sieben Raben“.**



**Schneeweißchen und
Rosenrot mit dem
verzauberten Prinzen**