

Lebkuchenanhänger

Zusammen mit kleinen Äpfeln am Weihnachtsbaum ein stimmungsvoller und lecker duftender Baumschmuck.

Am besten, man verabredet sich mit Freunden zum gemeinsamen Backen.

Zubereitungszeit 1 Stunde - Wartezeit: Über Nacht



Für etwa 80 Stück:

Teig

100g Butter
250 g Honig
120 g Zucker
1 Päckchen Lebkuchengewürz
1 EL Kakaopulver
600 g Mehl
1/2 Päckchen backpulver
1 Prise Salz
1 Ei

Zum Verzieren

2 Eiweiße
300g Puderzucker
Speisefarbe, Zuckerdekor



Butter, Honig Zucker, Lebkuchengewürz und Kakaopulver in einem Topf unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze kurz aufkochen. Abkühlen lassen.

Mehl mit Backpulver sieben und mit Salz und Eiern zum Honiggemisch geben.

Zuerst mit einem Kochlöffel verrühren dann auf der bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten.

Den Teig zur Kugel formen und in Alufolie gewickelt über Nacht bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Mehrere Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf eine bemehlten Fläche etwa 4 mm dick ausrollen und Figuren ausstechen, dabei darauf achten, dass immer ein Loch zum Aufhängen vorhanden ist. Das geht gut mit einem Apfelfentkerner, oder man kann z.B. kleine Herzen aus großen ausstechen.

Die Lebkuchen ca. 15 Min backen und auskühlen lassen.

Die Eiweiße steif schlagen und den Puderzucker darübersieben und untermengen.

Aufteilen und mit Lebensmittelfarbe verschieden färben.

Die Glasur in Gefrierbeutel füllen, zuknoten und eine kleine Ecke abschneiden, so erhält man praktische Spritzbeutel.

Nun nach Belieben Verzieren. Nach dem Trocknen Bänder zum Aufhängen durch die Löcher ziehen.

