

Lebkuchen-Anhänger



Geschenkanhänger aus Lebkuchen

Zutaten für den Lebkuchen (ca. 16 Stück):

100 g Honig, 50 g Ahornsirup, 100 g Zucker, 100 g Butter, 1 gestrichener TL Pottasche, 400 g Mehl, 20 g echtes Kakaopulver, 1 Ei (Kl. M), 50 ml Milch, 200–250 g Puderzucker, 1 sehr frisches Eiweiß (Kl. M)
Außerdem: Die Motivvorlagen aus Pappe, Lochtülle und Einwegspritzebeutel

So werden die Anhänger gemacht:

Den Honig mit Sirup, Zucker und Butter unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Lauwarm abkühlen lassen. Pottasche in 2 TL Wasser auflösen. In einer Schüssel mit Zuckermasse, Mehl, Kakao und Ei mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Backpapier wickeln und mindestens 2 Stunden kühlen.

Lebkuchen-Anhänger



Ofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche ca. 5 mm dick ausrollen. Motive auflegen und mit einem Messer nachfahren. Mit der Lochtülle Löcher zum Aufhängen ausstechen. Die Figuren auf mit Backpapier belegte Bleche legen, dünn mit Milch bestreichen und nacheinander auf mittlerer Schiene 10–15 Minuten backen.

Puderzucker nach und nach unter Rühren in das Eiweiß rieseln lassen, bis ein zäher Guss entsteht. Diesen in den Spritzbeutel füllen, eine sehr dünne Spitze abschneiden und die komplett ausgekühlten Lebkuchenfiguren verzieren. 1 Tag durchtrocknen lassen.

Zubereitungszeit: etwa 60 Minuten plus Kühl-, Back- und Trockenzeit
Nährwert: 240 kcal/Stück

Lebkuchen-Anhänger

