



## DEKORATION



## KUCHENLANDSCHAFT

# Wie gemalt ...

Wem Lebkuchenhäuser zu aufwändig sind, der feiert Erfolge mit unserer Eat-Art für Anfänger: Die „Landschaft mit Weihnachtsmann“ geht schnell und ist kinderleicht

**SIE BRAUCHEN** Mürbeteig, entweder fertig gekauften (gibt es in der Kühltheke) oder selbst gemachten aus 200 g weicher Butter, 100 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker. Zum Verzieren: 1 Eiweiß, 250 g Puderzucker, 2 El Zitronensaft, Lebensmittelfarben, bunte Liebesperlen, farbige Zuckerstifte, Schokolinsen und -streusel, Silber- oder Goldperlen

**SO WIRD'S GEMACHT** Teigzutaten verkneten. Teig 30 Minuten kalt stellen, danach halbieren. 1 Hälfte zum Rechteck (ca. 45 x 25 cm) ausrollen. Die Figuren aus dem übrigen Teig herstellen (Vorlagen zum Herunterladen, siehe Internet-Tipp unten). Alles auf der 2. Schiene von unten ca. 8-10 Minuten bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) backen, abkühlen lassen. Eiweiß, 250 g Puderzucker, Zitronensaft verrühren. Das Rechteck mit Zuckerguss bestreichen und die Figuren darauflegen. Den übrigen Zuckerguss mit Lebensmittelfarben färben und zum Dekorieren verwenden. Das Ganze mit Liebesperlen und Zuckerschrift nach Belieben verzieren.

HERSTELLER UND ADRESSEN AB SEITE 140



