

# Christbaumschmuck aus Lebkuchen

ca. 70 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Lebkuchenteig:

250 g Honig  
4 EL Wasser  
60 g weiche Butter  
300 g glattes Mehl  
300 g Roggenmehl  
Saft von 1 Zitrone  
1 Pck. Dr. Oetker Natron (14 g)  
3 KL Lebkuchengewürz  
2 Eier (Größe M)

### Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)  
2 EL Milch

### Spritzglasuren:

1 Eiklar (Größe M)  
200 g gesiebter Staubzucker  
5 Tropfen Zitronensaft  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
(nach Wahl)

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

## 1 Lebkuchenteig:

Für den Teig Honig und Wasser erwärmen und in eine Rührschüssel geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt - am besten über Nacht - kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen. Zum Aufhängen mit einer Lochtülle kleine Löcher ausstechen. Die Lebkuchen auf ein leicht bemehltes Backblech geben.

## 3 Zum Bestreichen:

Ei und Milch versprudeln und die Teigstücke damit leicht bestreichen.

- 4 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

**5 Spritzglasuren:**

Für die Glasuren Eiklar aufschlagen und den Staubzucker nach und nach einrühren. Zitronensaft unterrühren und mit Speisefarben bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die Glasuren in Spritztütchen geben und den erkalteten Christbaumschmuck damit verzieren.

**6 Zum Verzieren:**

Die Kakaoglasur in ein Spritztütchen geben und den Christbaumschmuck beliebig damit verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bei Eiweiß-Spritzglasur wird zum Schluss noch etwas Zitronensaft untergerrührt, damit sie geschmeidig wird. So lässt sich sich mit dem Spritztütchen feiner aufspritzen.