

Christbaumschmuck

etwa 70 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 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 (Kneithaken) 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: etwa 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.

