

Keksekalender

27 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Lebkuchenteig:

200 g Honig
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
80 g Butter
300 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Messerspitze Lebkuchengewürz
1 Messerspitze Zimt
50 g geriebene Mandeln

Zum Bestreichen:

Milch

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zucker Glasur weiß
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben

1 Lebkuchenteig:

Für den Teig Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter unter Rühren erhitzen. Vom Herd nehmen und kalt stellen.

2 Mehl mit Backpulver vermischen, mit Lebkuchengewürz, Zimt und Mandeln zur Honigmasse geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.

3 2 EL vom Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und einige kleine Weihnachtskekse ausstechen oder ausschneiden. Den übrigen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (24 x 36 cm) ausrollen. Den Teig in 4 x 9 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen 3-mal quer in 8 cm breite Streifen schneiden.

4 Zum Bestreichen:

Rechtecke und Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Milch bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten





5 Zum Verzieren:

Die Rechtecke auf einer Platte als Tannenbaum zusammensetzen. Den Keksekalender mit den Keksen, Glasur und Streudekor beliebig verzieren.

