

# Keksekalender

27 Stück



gelingt leicht

up to 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 Winter Mix  
(zur Saison erhältlich)  
Dr. Oetker Gebäck-Schmuck  
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 (Kneithaken) 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: etwa 12 Minuten**

5 Zum Verzieren:

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

