

Nikoläuschen

ca. 45 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



1 Lebkuchenteig:

Für den Teig Honig mit Rohrzucker und Butter aufkochen. Vom Herd nehmen und mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Sterne (4,5 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

3 Zum Bestreichen:

Ei mit Milch versprudeln und die Kekse damit bestreichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Lebkuchenteig:

120 g Honig
30 g Rohrzucker
60 g Butter
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma Rum
½ KL Zimt
1 Prise Gewürznelkenpulver
1 Ei (Größe M)
230 g gesiebtes glattes Mehl
50 g gesiebtes Roggenmehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
2 EL Milch

Zum Verzieren:

150 g Modelliermarzipan
70 g gesiebter Staubzucker
1 EL Zitronensaft
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix

4 Zum Verzieren:

Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und zu Dreiecken (Nikolausmützen) schneiden. Für die Spritzglasuren Staubzucker mit Zitronensaft glatt rühren. Die Hälfte davon mit Speisefarbe einfärben und jeweils in Spritztütchen füllen.

Die Kekse mit Spritzglasur Mützen und Perlen zu Nikoläuschen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Sternausstecher sollte 5 Zacken haben für Kopf, Arme und Beine.