

Weihnachts-Pullover-Kekse

15 Stück



etwas Übung erforderlich

● ● up to 120 Min.



Zutaten:

Lebkuchenteig:

200 g Honig
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
20 g Butter
250 g glattes Mehl
250 g Roggenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Natron
1 Ei (Größe M)
etwa 5 EL Milch

Zum Dekorieren:

Speisestärke
500 g Dr. Oetker Dekor Fondant bunt (1 Pkg.)
1 Eiklar (Größe M)
40 g flüssige Vollmilch-Kuvertüre
15 g Modelliermarzipan
1 Beutel Dr. Oetker Zucker-Spritzglasur
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben

1 Lebkuchenteig:

Für den Teig Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter erwärmen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem Pullover-Ausstecher (10 cm Ø) 9 Pullover ausstechen und auf ein leicht befettetes Backblech geben.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 10 Minuten

4 Den Backvorgang mit den übrigen Lebkuchen wiederholen.

5 Zum Dekorieren:

Etwas vom roten Dekor Fondant zur Seite geben. Den übrigen roten, blauen und grünen Dekor Fondant auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. In beliebigen Farben 9 Pullover (10 cm Ø) ausstechen und mit etwas Eiklar auf die Lebkuchen kleben.

6 Für die Rentier-Köpfe die Kuvertüre in ein Spritztütchen geben. In die Mitte der Pullover Rentier-Köpfe aufspritzen und ca. 15 Min. trocknen lassen.

7 Den Marzipan in 9 gleich große Stücke schneiden und zu ca. 4 cm langen Rollen formen. Von jeder Rolle 2 kleine Stücke abschneiden und zu Augen formen. Mit Kuvertüre Pupillen aufspritzen.

8 Die restlichen Marzipan-Rollen längs durchschneiden und mit einem scharfen Messer einschneiden, so dass ein Geweih entsteht.

9 Aus dem zur Seite gegebenen Fondant 9 kleine Nasen rollen.

10 Augen, Geweih und Nasen mit etwas Eiklar am Rentier-Kopf anbringen

11 Mit Zucker-Spritzglasur den Pullover verzieren und Schneeflocken, Pullover-Kragen und Sterne aufspritzen.

12 Mit Zuckerschrift nach Wahl die Pullover noch beliebig verzieren, so dass ein Kontrast entsteht.

13 Die fertigen Lebkuchen trocknen lassen und kühl lagern.