



Lebkuchenteig für Lebkuchenherzen

Dieser Teig eignet sich besonders für Kinder, da die Zutaten, wie Honig, Butter und Zucker nicht erhitzt werden müssen, somit besteht eine geringere Verbrennungsgefahr als bei herkömmlichen Lebkuchenteigen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!
Ihre Cathrin Drexler

Rezept



Diese Arbeitsmittel und -geräte benötigen Sie:

Abfallschüssel, Anrichtegeschirr, 1 Küchenwaage, 1 Rührschüssel, 1 Handrührgerät mit Knethaken, 1 Teigkarte, 1 Backblech mit Backpapier ausgelegt, 1 Küchenmesser, 1 Schneidebrett, 1 EL, 1 TL

Menge	Zutaten (für 6 Kinder)	Zubereitung
500g	Mehl	1. Alle Zutaten abmessen bzw. abwiegen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten in der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes verkneten. 2. Den Teig auf das Backblech streichen. Der Teig ist etwas zäh und lässt sich nur schwer verstreichen. Verreiben Sie etwas neutrales Pflanzenöl zwischen den Händen und drücken Sie den Teig von Hand auf die Größe des Backbleches. 3. Den Lebkuchenteig bei 150 Grad ca. 25 Minuten backen und anschließend kurz auskühlen lassen. Aus Papier oder dünnem Karton eine Herzsablonne ausschneiden und den Teig zu Herzen ausschneiden. Mit Puderzuckerglasur verzieren.
1	Ei	
125g	Butter (weich)	
300g	Honig	
125g	Zucker	
50g	Marmelade	
1 TL	Zimt	
1EL	Kakao	
1TL	Zitronenschale	
1 TL	Orangenschale	
1 TL	Natron	
1 EL	Wasser	
Puderzuckerglasur		
3 EL	Puderzucker	
1 EL	Zitronensaft	
je 1 EL	(Johannisbeersaft (rosa) Kürbiskernöl (grün) und Kurkuma (gelb) zum Färben)	

Tipp: Lebkuchen in eine luftdichte Dose geben, damit er nicht austrocknet. Sollte er trotzdem zu trocken sein, einfach einen halben Apfel mit in die Dose geben.



