



## Lebkuchen als Christbaumbehang

### Zutaten

300 g Roggenmehl  
(man kann auch Weizenmehl  
nehmen od. mischen)  
160 g Staubzucker  
1 TL Natron  
Zitronenschale  
1 Msp. Zimtpulver  
1 Msp. Nelkenpulver  
1 Prise Kardamom  
1 Prise Muskatnuss  
Neugewürzpulver  
gemahlener Sternanis  
(od. nur Lebkuchengewürz)  
80 g Honig  
2 Eier

**Zum Bestreichen**  
Eiklar

### Zubereitung

Alle trockenen Zutaten gut vermischen, den Honig auf 50° erwärmen und die Eier dazurühren. Alle Zutaten gut verkneten, den Teig in Klarsichtfolie mindestens 2 Tage im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig kann man aber auch einige Wochen rasten lassen, ehe man ihn weiter verarbeitet, er lässt sich dann auch besser bearbeiten.

Auf einer bemehlten Arbeitsplatte ½ cm dick ausrollen, Formen ausstechen, ev. mit einem kleineren Ausstecher Löcher machen, mit Eiklar bestreichen. Mit Mandeln und Kirschen belegen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, ca 10 min bei 160° backen. Nach dem Backen ev. mit bis zum Flug gekochtem Zucker glasieren oder mit Eiweißglasur dekorieren.

**Tipp:** Um ein Hartbleiben der Lebkuchen zu verhindern, muss man den Teig 3–4 mm ausrollen, nicht dünner.

Diese Masse eignet sich auch gut zur Herstellung von Lebkuchenhäusern.

Wichtig: Lebkuchen entweder vor dem Backen mit Eiklar oder nach dem Backen, solange er noch warm ist, mit gesponnenem Zucker bestreichen.

Achtung: Vorsicht bei den Gewürzen nicht zu viel nehmen. Lieber nach Verkostung des rohen Teiges nachwürzen.