

Lebkuchentiere

Für etwa 40 Plätzchen braucht man:

- je 40 g **Orangeat und Zitronat**
- 100 g gemahlene **Mandeln**
- 50 g gehackte **Mandeln**
- abgeriebene Schale von ½ unbehandelten **Zitrone**
- 5 g **Lebkuchengewürz** (1 Päckchen)
- 250 g **Honig**
- 125 g **Zucker**
- 250 g **Mehl**
- ½ TL **Pottasche**
- **Backpapier**



Zum Verzieren:

- 200 g **Puderzucker**
- Saft von ½ **Zitrone**
- 50 g geschälte ganze **Mandeln**
- **Zuckerperlen und -streusel**

- 1** Das **Orangeat** und **Zitronat** sehr fein hacken. Mit den **Mandeln** in eine Schüssel geben, **Zitronenschale** und **Lebkuchengewürz** untermengen.
- 2** Den **Honig** und den **Zucker** in einen Topf geben und unter Rühren auf mittlerer Stufe schmelzen, dann von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.
- 3** Das flüssige **Zucker-Honig-Gemisch** über die **Mandel-Zitrus-Mischung** gießen und alles gut mit einem Löffel durchmischen, dann etwas abkühlen lassen.
- 4** Das **Mehl** mit der **Pottasche** in einer Schüssel vermischen. Die **Mehlmischung** zur **Honig-Gewürz-Mischung** geben und mit (gewaschenen!) Händen zu einem Teig verkneten.
- 5** Den **Teig** auf der bemehlten Arbeitsplatte etwa 5 Millimeter dick mit dem bemehlten Nudelholz ausrollen.
- 6** Mit einem Messer oder mit Plätzchenausstechern **Lebkuchentiere** ausschneiden bzw. ausstechen.
- 7** Die Lebkuchentiere auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes Blech setzen und einige Stunden trocknen lassen.
- 8** Dann den Backofen auf **160 Grad** (Umluft 150 Grad) vorheizen und das Backblech (mit Topfhandschuhen!) auf die mittlere Schiene schieben. Die **Lebkuchentiere** etwa **20 Minuten** backen.
- 9** **Puderzucker** und **Zitronensaft** in einer kleinen Schüssel verrühren und die abgekühlten Lebkuchen damit bestreichen. Mit **Mandeln** und bunten **Zuckerperlen und -streuseln** verzieren.

Tipps

Die **Lebkuchen** nach dem Backen zum Weichwerden mit **2 Apfelschnitzen** ein paar Tage in die Blechdose legen.

Das **Zitronat und Orangeat** kann man auch mit dem Blitzhacker oder in einem Mixer klein hacken.

Guten Appetit!