

Rezepttipp: **SUPERHELDEN-LEBKUCHEN**



Quelle Bild: EMF

Zutaten für 10 bis 15 Lebkuchen:

- 500 g Mehl
- ½ Päckchen Lebkuchengewürz
- 125 g Zucker
- 250 g Honig
- 125 g Butter
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 EL Kakao
- 1 Ei

Für die Verzierung:

- Lebensmittelfarben
- 1 Eiweiß
- 150 g Puderzucker

Und so geht's:

- ① Honig, Zucker, Butter und Lebkuchengewürz in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Dann das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao mischen. Das Ei und die Honigmasse dazugeben und mit einem Knethaken oder den Händen zu einem glatten Teig rühren.
- ② Zu einer Kugel formen und diese in Klarsichtfolie wickeln. Circa 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
- ③ Den Teig mindestens 5 mm dick mit dem Nudelholz ausrollen und verschiedene Formen mit dem Messer oder der Schere ausschneiden, zum Beispiel Sprechblasen, Sterne oder Wolken.
- ④ Auf ein Backblech mit Backpapier legen und genügend Abstand lassen, da der Teig im Ofen noch aufgeht. Circa 10 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

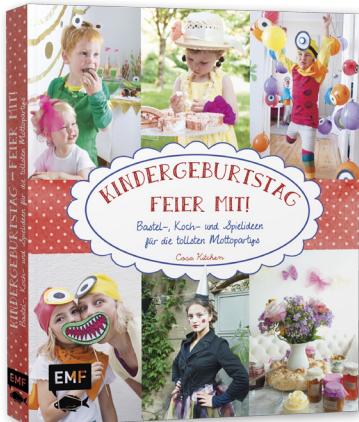
Jeder Superheld kann jetzt seinen Lebkuchen nach Belieben selbst gestalten und hat noch eine leckere Erinnerung zum Mitnehmen.

So geht's:

- ① Für die Verzierung das Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen. Verschiedene Schüsseln mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe füllen und die Zucker-Eiweiß-Mischung unterrühren. Die Konsistenz der Mischung sollte in etwa der von Zahnpasta entsprechen.
- ② Nun Spritzbeutel mit der Glasur befüllen und Sprechblasen malen. Sie können zum Beispiel den Rand mit einem kleinen Abstand nachziehen und für Comics typische lautmalerische Wörter wie „Peng!“, „Kawumm!“ oder „Poff!“ hineinschreiben.
- ③ Ist alles fertig verziert, die Lebkuchen trocknen lassen. Da das Trocknen unter Umständen eine Weile dauert, kann Ihr Kind die fertigen Lebkuchen seinen Freunden entweder am nächsten Tag mitbringen, oder Sie geben sie den abholenden Eltern mit.

Tipp:

Alternativ zur selbst hergestellten Zucker-Eiweiß-Mischung können Sie auch farbige Zuckerstifte kaufen.



Noch mehr Rezepte

finden Sie in:

Cosa Kitchen:

Kindergeburtstag - Feier mit.
Bastel-, Koch- und Spielideen für
die tollsten Motto-Partys,
144 Seiten, EMF
ISBN: 978-3-863-55290-9