

Leuchtende Lebkuchen

Heute möchten wir dir ein wahres Advents-Multitalent vorstellen: den leuchtenden Lebkuchen! Dieser ist sowohl sehr lecker als auch eine wunderschöne Winterdekoration fürs Fenster!

Das kannst du dir jetzt noch gar nicht vorstellen? Na, dann pass mal auf!



Ich benötige:

1. Einen Lebkuchenteig
2. Ausstechförmchen in verschiedenen Größen
3. Bunte Frucht-Bonbons

Info: Lebkuchen ist besonders geeignet, denn Lebkuchen sind lange haltbar und die winterlichen Gewürze sind äußerst schmackhaft in Kombination mit Fruchtbonbons.

Lebkuchenteigrezepte findest du im Internet oder einem Kochbuch.

Schritt 1: Roll den Teig aus und stich ein Plätzchen mit einer größeren Form aus.

Tipp: Stich die Plätzchen möglichst am Rand und nah beieinander aus, dann musst du seltener neuen Teig ausrollen.

Wenn du erst etwas Mehl auf der Unterlage ausstreust, kannst du den Lebkuchen einfacher lösen, wenn du ihn auf das Backblech legst.





Schritt 2: Nimm jetzt eine kleinere Ausstechform und stich ein kleines Plätzchen in der Mitte des großen Plätzchens aus.



Schritt 3: Die beiden Plätzchen kannst du jetzt aufs Backblech legen.

Schritt 4: Wenn dein Blech ausreichend beladen ist, back die Lebkuchen nach den Temperatureinstellungen des Rezepts.

Tipp: Wenn du schon weißt, dass du einige deiner Plätzchen aufhängen möchtest, kannst du schon vor dem Backen mit einem Schachlikspieß kleine Löcher in die Lebkuchen stechen.



Schritt 5: Ca. 4 Minuten vor Beendigung der Backzeit kannst du vorsichtig die Bonbons in die Löcher in den Plätzchen legen.



Schritt 5: Die Lebkuchen sind fertig, wenn die Bonbons zerlaufen sind. Lass sie abkühlen, bevor du sie probierst.





Das Beißen in ein Bonbon ist schlecht für die Zähne, darum knabbere erst den Lebkuchen um das Bonbon herum ab. Dann kannst du das Bonbon lutschen. Guten Appetit!

Wenn du möchtest, kannst du auch ein paar Lebkuchen als Fensterdekoration aufhängen.

Die Bonbons sehen faszinierend aus, wenn Licht hindurchscheint.

Du kannst mit Nadel und Faden Löcher in den gebackenen Teig machen und so die Plätzchen aufhängen oder den Faden durch Luftlöcher zwischen verlaufenden Bonbons und Teig ziehen.

