

Weihnachten am Stiel.

Lebkuchen sind zur Weihnachtszeit heiß begehrt. Aber wusstet ihr, dass man sie auch lutschen kann? Fessie zeigt euch, wie das geht.



Hier sind die Zutaten:



1 Teelöffel Zimt



1/2 Teelöffel
Natron



3 Esslöffel
Honig



100 g Butter



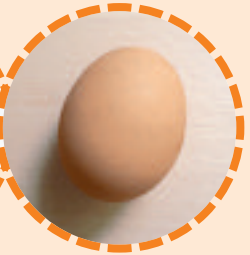
350 g
Weizenmehl



Holzstäbchen



175 g brauner
Zucker



1 Ei

Als Erstes kommt der Teig: Gebt den **Honig** in einen Topf und erwärmt ihn auf kleiner Stufe. In der Zwischenzeit vermischt ihr **Mehl, Zimt und Natron** in einer Schüssel. Schneidet die **Butter** in kleine Stücke und rührt sie gemeinsam mit dem **Zucker** darunter. Dann schlagt ihr das **Ei** auf und gießt es zusammen mit dem **warmen Honig** in die Schüssel. Jetzt verknetet ihr alles zu einem festen Teig. Sollte er zu klebrig sein, streut einfach etwas **Mehl** hinzu.





Als Nächstes geht es ans Backen: Stellt euren **Backofen auf 180 Grad** und heizt ihn schon mal vor. Währenddessen rollt ihr den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche aus. Aber Vorsicht: Der Teig sollte nicht dünner als **0,5 cm** sein, da sonst die Stäbchen nicht mehr halten. Danach stecht ihr die Lebkuchen mit einem **Glas** aus und legt sie auf ein Backblech.

Schiebt nun vorsichtig die **Stäbchen** in die Lebkuchen und drückt den Teig an dieser Stelle noch einmal richtig fest. Jetzt könnt ihr die Lebkuchen in den Backofen legen. Auf der **mittleren Schiene** benötigen sie **8 bis 10 Minuten** Backzeit.



Schokoladenglasur



Zuckerperlen

Das Beste zum Schluss: Sind eure Lebkuchenscherbchen fertig gebacken, könnt ihr sie verzieren. Dazu müsst ihr zuerst die **Schokoladenglasur** schmelzen. Legt sie in eine **Metallschüssel** und stellt sie so lange in einen **Topf mit heißem Wasser**, bis sie flüssig ist. Nun streicht ihr die Glasur auf eine Seite eurer abgekühlten Lebkuchen und schmückt diese mit vielen bunten **Zuckerperlen und Schokostreusel**.



Fessie wünscht euch ein weihnachtliches Naschvergnügen!