



# Lebkuchenplätzchen

🕒 **Zeit** 90 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad** einfach

Nach all den verschiedenen Rezepten der letzten Wochen, sind sicher noch einige Zutaten über geblieben. Diese wollen wir jetzt nutzen, um die Dekoration unseres Christbaums ein wenig aufzubessern: Wir backen Last-Minute-Baumschmuck.

## Zubereitung in 5 einfachen Schritten

1. Wir beginnen damit die Butter, den Zucker und den Honig in einem Topf unter rühren zu erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Diese Mischung lassen wir kurz abkühlen.
2. Währenddessen alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermischen, dann die abgekühlte Butter-Zucker-Mischung sowie das Ei hinzugeben, alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und dann für 1 Stunde kühlen.
3. Um den Baumschmuck herzustellen jetzt den Lebkuchenteig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und mit vielen unterschiedlichen Formen ausstechen. Damit wir die Plätzchen aufhängen können mit einem Zahnstocher ein kleines Loch an den oberen Rand des Plätzchens machen.
4. Die Plätzchen auf einem Blech mit Backpapier verteilen und dann für etwa 10 bis 15 Minuten goldgelb backen und anschließend abkühlen lassen.
5. Für die Glasur das Eiweiß halbstief schlagen, den Zitronensaft dazugeben und weiter schlagen. Den Puderzucker nach und nach unter den steifen Eischnee sieben, dabei weiter schlagen bis die Masse glänzt. Um bunte Dekorationen zu machen kannst du noch ein wenig Lebensmittelfarbe hinzugeben. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben und ein kleines Loch an eine der Ecke schneiden. Jetzt nur noch verzieren, ein Band durch das Loch ziehen und aufhängen.

### Zutaten für den Teig (ca. 60 Stück)

400 g Weizenmehl

170 g Honig

110 g Butter

80 g brauner Zucker

1 mittelgroßes Ei

1 EL Lebkuchengewürz

1 1/2 TL Backpulver

1/2 TL Natron

### Zutaten zum Verzieren

200 g Puderzucker

1 großes Eiweiß

1 TL Zitronensaft

Die ELIM Diakonie wünscht viel Spaß beim Backen.

  
ELIM Diakonie GmbH  
*...für mehr Himmel auf Erden!*