



Lebkuchenbäume mit Zuckerguss

Für 4 - 5 Stück

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 1 h

Backzeit: ca. 15 min

Zutaten:

100 g weiche Butter
100 g Rohrzucker
75 g Zuckerrübensirup
450 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 TL Ingwer (gemahlen)
1 Msp. Nelken (gemahlen)
1 Ei
75 g Schokoladenstreusel
Mehl (zum Arbeiten)

Zum Verzieren:

1 Eiweiß
1 Prise Salz
200 g Puderzucker
1 - 2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Butter, den Zucker und den Sirup in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen, dann mit dem Mehl, dem Backpulver, Salz, Ingwer, Nelken und dem Ei zu einem Teig kneten und die Schokoladenstreusel unterkneten.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche circa 4 mm dünn ausrollen und nach Belieben je Baum 10 Sterne in verschiedenen Größen (immer kleiner werdend) ausstechen oder -schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zum Verzieren das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den Puderzucker mit dem Zitronensaft unterrühren und alles zu einem weiß-glänzenden Schnee schlagen. Die Sterne mit dem Eischnee zu Bäumchen zusammensetzen und mit dem übrigen Eischnee als Schnee verzieren.