

Samichlous (Lebkuchen)

Für 8 Stück

Ihre Kinder helfen sicher gerne mit!



125 g Honig
50 g Butter

Erhitzen, gut rühren, abkühlen lassen.

1 Ei
65 g Zucker

Schaumig schlagen, Honigmischung, unterrühren.

5 g Pottasche (Kaliumcarbonat)
(in Drogerien/Apotheken erhältlich)
1 KL Wasser

Auflösen.

25 g Orangeat
50 g Zitronat

Fein hacken.

190 g Mehl
1 EL Lebkuchengewürz
1 KL abgeriebene Zitronenschale
1 EL Kirsch oder Pflümli
1 KL Kakao
40 g geriebene Mandeln

Alle Zutaten unter den Teig kneten.

1 Blech (Ø 24 cm)

Mit Backpapier auslegen, Teig verteilen, glatt streichen.
Bei 175°C ca. 20 Min. auf der zweituntersten Rille backen. Auskühlen lassen, in 8 Stücke schneiden.

Dekoration

100 g Puderzucker
15 g Eiweiss

Durchsieben.
Leicht schlagen, mit Puderzucker verrühren.

rote Lebensmittelfarbe
Schokoladenperlen

Ein Drittel der Glasur rot einfärben.

Mit Pinsel, Spritztüte oder leerer Spritze die Lebkuchen verzieren, gut trocknen lassen und luftdicht verpacken (durchsichtiges Geschenkpapier).