

Backen zu Weihnachten

Lebkuchen

Zutaten:

- *250 g Honig*
- *100 g Zucker*
- *50 g Butter*
- *1 Ei*
- *400 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*
- *2 TL Lebkuchengewürz*
- *Zuckerguss und Deko nach Wahl*

Anleitung:

1. *Honig, Zucker und Butter in einem Topf erwärmen, bis der Zucker schmilzt. Abkühlen lassen.*
2. *Ei einrühren, dann Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz hinzufügen.*
3. *Teig gut verkneten und 1 Stunde kühlen.*
4. *Teig ausrollen, Figuren ausstechen und bei 180 °C ca. 10-12 Minuten backen.*
5. *Nach Belieben mit Zuckerguss und Deko verzieren.*

3. Zimtsterne

Zutaten:

- *200 g gemahlene Mandeln*
- *150 g Puderzucker*
- *1 TL Zimt*
- *2 Eiweiße*

Anleitung:

1. *Eiweiße steif schlagen, Puderzucker einrieseln lassen.*
2. *Etwas Eischnee zur Seite stellen, der Rest wird mit Mandeln und Zimt vermengt.*
3. *Teig ausrollen, Sterne ausstechen, mit Eischnee bestreichen.*
4. *Bei 120 °C ca. 20-25 Minuten backen.*