

Honiglebkuchen für kleine Weihnachtshelfer

01. Dezember 2019

Rezept



Zutaten:

- 125 g Butter
- 175 g brauner Zucker
- 4 Esslöffel Honig
- 350 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Esslöffel Zimtpulver
- 1 geschlagenes Ei
- einige Korinthen

Materialien:

- Löffel
- Topf
- Schüssel
- Nudelholz
- Messer
- Backblech
- Ausstechförmchen

1. Backofen auf 190° C vorheizen. Backblech einfetten.
2. Butter, Zucker und Honig in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur kochen. Die ganze

Zeit dabei rühren, bis alles geschmolzen ist.

3. Mehl, Zimt und Backpulver verrühren, die Zucker-Honig-Mischung und das Ei hinzufügen. Erst mit dem Löffel umrühren und dann durchkneten. Den Teig dann für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Arbeitsfläche und Nudelholz mit Mehl bestäuben und dann den Teig ungefähr einen halben Zentimeter dick ausrollen. Formen ausschneiden oder ausstechen.
5. Die Lebkuchen auf das Backblech legen und den restlichen Teig wieder neu ausrollen. Muster einritzen oder die Korinthen hineinstecken.
6. Alternativ können sie auch Lebkuchenmänner ausschneiden, eine Vorlage dazu finden Sie hier zum Download.
7. Zehn bis 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Besonders beachten:

Denken Sie daran, den Teig genauso dick auszurollen, wie es im Rezept angegeben ist. Wird er dünner, dann besteht beim Backen die Gefahr, dass er verbrennt.

Die Lebkuchen brechen dann auch leichter und schneller. Wenn Sie zu dick sind, dann backen sie nicht richtig durch.

Besonderer TIPP:

Kinder drücken sich sehr gern überall die Nasen platt, wo sie etwas beobachten können. Leider sind Backöfen dazu nicht geeignet. Selbst wenn das Glas so isoliert ist, dass es nicht heiß wird, kann an irgendwelchen Stellen immer Hitze entweichen und natürlich wenn die Kinder die Tür aufziehen. Darum bringen Sie ihnen von Anfang an bei, dass ein Backofen heiß ist und man ihn nur vorsichtig anfassen darf. Ein Zeichen dafür, dass der Ofen heiß ist oder gerade heiß wird, kann das eingeschaltete Licht sein. So verstehen die Kinder schnell und einfach, dass sie die Scheibe nicht anfassen dürfen.

Lagerung der Lebkuchen:

Zu Weihnachten stellt sich die Frage, was man wem schenken sollte. Plätzchen kann man verschicken oder Marmelade, die noch an den letzten Sommer erinnert oder eben diese Lebkuchenmänner und Lebkuchenfrauen. Ganz wichtig dabei ist die richtige Lagerung. Die Lebkuchenfiguren sind, wie andere Lebkuchen auch, drei bis vier Monate haltbar, wenn man sie richtig lagert. Lebkuchen muss, bevor er verpackt wird, richtig auskühlen. Das ist nach ein bis zwei Tagen der Fall. Danach sollten die Lebkuchen in einer verschließbaren Blechdose gelagert werden. Auf den Boden der Dose und zwischen die einzelnen Lebkuchenschichten sollten Sie Butterbrotpapier legen. Auch über die oberste Schicht sollten Sie noch ein Blatt legen. Sollte der Lebkuchen zu hart sein, so können Sie für zwei Stunden einen frisch angeschnittenen Apfel mit in die Dose legen. Dadurch werden die Lebkuchen wieder weicher!

Vorlage für Lebkuchenmänner und Frauen

 [Manon-Sander-Kochen-Lebkuchen.pdf \(96,2 KiB\)](#)



KOCHEN UND BACKEN MIT KINDERN

ALLES, WAS KINDER GERNE ESSEN UND
ÜBER ERNÄHRUNG WISSEN SOLLTEN

Diesen Artikel haben wir aus folgendem Buch entnommen.

Kochen und Backen mit Kindern

Alles, was Kinder gerne essen und über Ernährung wissen sollten

Manon Sander

Oberstebrink

ISBN: 9783934333482

7,95 €

Mehr dazu auf www.oberstebrink.de



_ Besuchen Sie Oberstebrink/Burckhardthaus Verlag auf Facebook



_ Besuchen Sie Oberstebrink/Burckhardthaus Verlag auf Instagram

- [Mail](#)

- [Backen](#)

- [Kochen](#)

- [Lebkuchen](#)