

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 Pflüml 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). |

Orangenjoghurttorte

