Christbaumschmuck aus Lebkuchen

Essbarer Christbaumschmuck – wer wünscht sich das nicht? Ihn können große und kleine Kinder vom Baum knabbern und mit ein paar Happen ist der Weihnachtsbaum entschmückt.

Christbaumschmuck aus Lebkuchen kann man selber machen.

Foto Mirjam Jäckel

Was Sie für den Teig benötigen:

Zutaten:

- 500g Mehl
- 250g Honig
- 100g Butter
- 100g brauner Zucker
- 1 Ei
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz
- 1 TL Zitronenschale
- Zitronensaft
- 200g Puderzucker
- halbierte Mandeln, Rosinen, Zuckerperlen und Pistazien

Zubereitung:

1. Geben Sie den Honig und den Zucker in einen Topf. Erhitzen Sie die Mischung vorsichtig unter ständigem Umrühren so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Lassen Sie die Zucker-Honig-Masse abkühlen und fügen Sie anschließend Mehl, Butter, Ei, Backpulver, Lebkuchengewürz und die geraspelte Zitronenschale hinzu.
3. Verkneten Sie den Lebkuchen-Teig und stellen Sie ihn über Nacht in den Kühlschrank, damit sich alle Zutaten miteinander verbinden.
4. Am nächsten Tag rollen Sie den Lebkuchen-Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ Zentimeter dick aus.
5. Stechen Sie aus dem Teig mit Ausstechformen Tannenbäume, Engel, Monde, Weihnachtsmänner und Sterne aus. Vergessen Sie es nicht, ein Loch in jeden Lebkuchen für den Anhänger einzustechen.
6. Legen Sie die ausgestochenen Lebkuchen auf ein bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Bei 180°C backen die Lebkuchen etwa 20 Minuten im Backofen. Lassen Sie die Lebkuchen anschließend auskühlen, bevor Sie sie dekorieren.

Christbaumschmuck dekorieren

1. Verrühren Sie den Zitronensaft mit dem Puderzucker zu einer zähen Masse.
2. Diesen Zuckerguss können Sie anschließend in einen Spritzbeutel geben.
3. Mit Zuckerguss, Mandeln, Rosinen, Zuckerperlen und Pistazien verzieren Sie schließlich den Lebkuchen-Christbaumschmuck, wie Sie es gern möchten.
4. Zum Abschluss, wenn die Dekoration getrocknet ist, versehen Sie die Lebkuchen noch mit einem Faden als Anhänger. Und schon ist Ihr essbarer Christbaumschmuck fertig.