



WEIHNACHTSREZEPT

Original Falkensteiner Lebkuchenpferde

Frau Martins „Original Falkensteiner Lebkuchenpferde“ sind der Renner auf dem Weihnachtsmarkt. Mit diesem Rezept kannst du gemeinsam mit Bibi und Tina backen. Bitte einen Erwachsenen dir zu helfen!

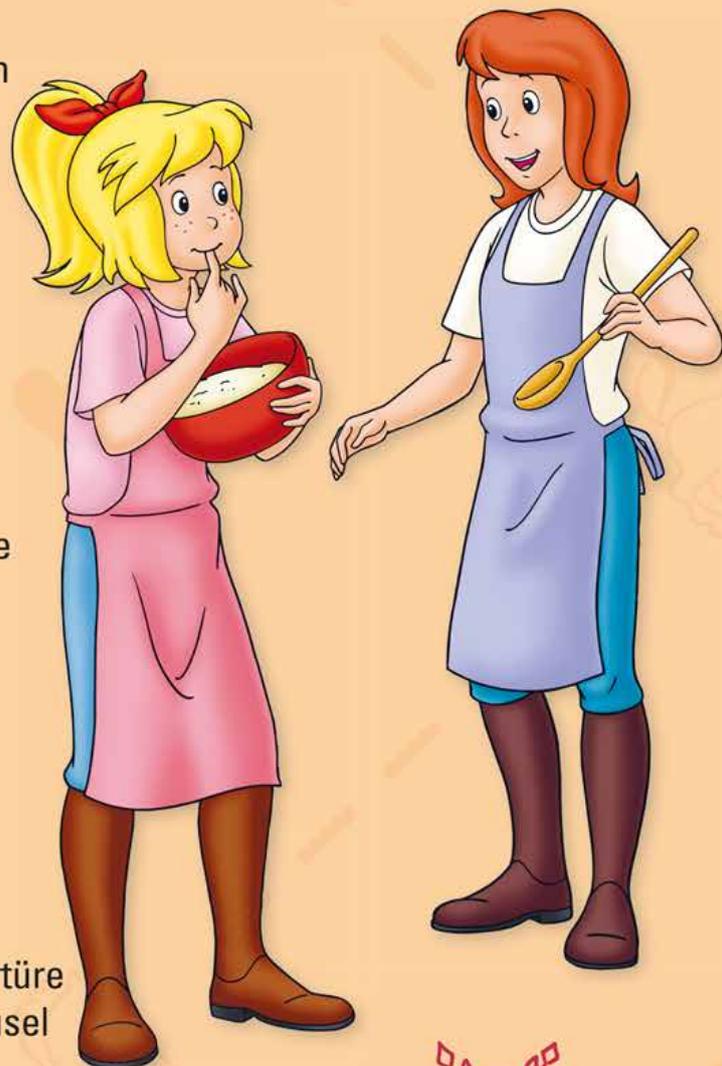
Zubereitungszeit: 25 Minuten
Backzeit: 40 Minuten

Zutaten:

- 500 g Honig
- 200 g Zucker
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 Eier
- 125 g gemahlene Mandeln
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 10 g Lebkuchengewürz
- 50 ml Orangensaft

Zur Verzierung:

- ganze geschälte Mandeln
- Zuckerguss: Puderzucker, Wasser und/oder Zitrone
- Schokoladenverzierung: dunkle Schokoladen-Kuvertüre
- nach Belieben Zuckerstreusel oder andere Verzierungen



Zubereitung:

1. Flüssigen Honig (den Honig ein wenig erwärmen, wenn er fest ist) zusammen mit den anderen Zutaten zu einem festen Teig verkneten.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausstreichen.
3. Die Lebkuchenmasse nach Belieben mit Mandeln belegen. Zuckerguss, Schokoladen-Kuvertüre und Zuckerstreusel werden erst nach dem Backen verwendet.
4. Den Teig im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten bei 150 °C backen.
5. Nach dem Backen den ausgekühlten Teig mit Zuckerguss oder eingeschmolzener Schokoladen-Kuvertüre sowie bunten Zuckerstreuseln verzieren. Danach kannst du ihn mit einem Pferde-Plätzchenausstecher in die gewünschte Form bringen. So sehen deine Lebkuchen aus wie Frau Martins „Original Falkensteiner Lebkuchenpferde“.

Guten Appetit!

TIPP: Du kannst die Pferde auch aus der rohen Masse ausstechen und danach backen.

