

## Lebkuchenbäumchen.

Kategorien: Plätzchen, Teig, Top

Zutaten für: 1 Rezept

*AUCH ALS KLEINES MITBRINGSEL IDEAL*

---

560	Gramm	Mehl, (Roggenmehl)
500	Gramm	Rohrzucker
100	Gramm	Honig, erwärmten
110	Gramm	Butter, erweichte
4		Ei(er)
1/2		Zitrone(n), abgeriebene Schale
2	Teel.	Lebkuchengewürz
1	Teel.	Natron
		Für den Guss:
200	Gramm	Puderzucker
		Zitronensaft
		Evtl. Eiweiß
		Marmelade, zum Zusammensetzen

### Anleitung:

Alle Zutaten zuerst in einer großen Schüssel mit dem Mixerquirl gut durchkneten, dann auf einem bemehlten Brett zu einem schönen Teig kneten, in 3 Teile teilen und dann ca 4-5 mm dick ausrollen, dabei Brett immer wieder gut bemehlen.

Sterne in 4 verschiedenen Größen ausstechen (man braucht für 1 Bäumchen je 2 sehr große, 2 etwas kleinere, 2 kleine und 1 ganz kleinen Stern) - im vorgeheizten Rohr bei 160° Umluft ca. 10-12 min backen. Erkalten mit Marmelade (jeweils 2 sehr große + 2 etwas kleinere + 2 kleine + 1 ganz kleiner) Sterne zusammensetzen (immer versetzt) und mit Staubzucker dick bestreuen oder einen Staubzuckerguss darüber geben

Guss: ca. 200 Gramm Staubzucker mit Zitronensaft und etwas Wasser gut verrühren (soll schon dicklich sein) und über die Bäumchen gießen und die Spitzen noch zusätzlich bestreichen. Man kann auch 1 Eiweiß steif schlagen und mit Staubzucker aufschlagen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist

Meine Sterne haben Durchmesser von 4,5cm - 4cm - 3cm - 2,5 cm