Lebkuchen-Teelicht

Das Rezept für das Lebkuchen-Teelicht zaubert eine gemütliche Stimmung und duftet zudem auch noch weihnachtlich gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

Für den Teig

150 g	Honig
100 g	Kristallzucker
2 EL	Wasser
2 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Ei
2 EL	Kristallzucker
375 g	Mehl
1 TL	Backkakao
1 TL	Backpulver (gehäuft)
45 g	Lebkuchengewürz

Zum Kleben

2 Stk.	Eiweiß
400 g	Staubzucker

Zum Dekorieren

6 Blätter	Blattgelatine (rot)
Nach Belieben	Süßigkeiten (z.B. Schokolinsen, Gummibärchen, Lakritze usw.)
3 Stk.	Teelichter

Zubereitung

1. Für das Lebenkuchen-Teelicht ein Backblech dünn einfetten und mit Backpapier auslegen. (Die Zutaten und die folgenden Angaben sind für 3 Teelichter).

2. Den Honig mit den Kristallzucker und dem Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Masse im Anschluss eine Weile abkühlen lassen.

3. Die Eigelbe, das ganze Ei und den Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Rührstäben des Mixers schaumig Rühren. Dann den Honig unterrühren.

4. Jetzt das Mehl mit dem Kakao, dem Backpulver und dem Lebkuchengewürz vermengen und hinzusieben. Die Masse mit den Knethaken des Mixers verkneten und anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

5. Den Teig mit Mehl bestäuben und gleichmäßig auf dem Backblech ausrollen. Der Lebkuchen sollte nun ca. 15-20 Minuten im Ofen backen.

6. Nun den Lebkuchen aus dem Ofen holen, nur 2-3 Minuten abkühlen lassen und mit einem Messer die Ränder begradigen. Dann die Platte in 12 Rechtecke schneiden (je ca.7x8cm).

7. Gleich darauf mit einem Ausstecher in der Mitte ein Fenster ausstechen (z.B. Herz, Stern, Mond usw.).

8. Für den Kleber nun die Eiweiße mit dem Staubzucker zu einer zähen Masse verrühren und in einen Spritzsack oder ähnliches füllen.

9. Dann die Gelatineblätter mit einem Messer halbieren und von der Innenseite mit dem Kleber befestigen.

10. Zum Schluss noch die 4 Wände wie zu einem Würfel zusammenkleben und die Süßigkeiten zur Verzierung anbringen. Die Teelichter sind mehr zur Dekoration und weniger zum Verzehr geeignet. Zudem sollte unbedingt eine feuerfeste Unterlage verwendet werden und Kinder niemals unbeaufsichtigt bei dem brennenden Licht lassen.

Tipp

Die Teigplatte von dem Lebkuchen-Teelicht lässt sich am besten schneiden, solange sie warm ist.