Lebkuchen-Weihnachtsbaum

Weihnachtlicher geht es kaum: Das Rezept für den Lebkuchen-Weihnachtsbaum schmeckt köstlich und lässt die Zeit bis zum Fest im Nu vergehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 1,6 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

500 g	Mehl
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
1 TL	Natron
4 TL	Ingwer (gemahlenen)
0.5 TL	Kardamom
150 g	Butter (weiche)
180 g	Zucker (braunen)
150 g	Honig
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eiweiß
250 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Lebkuchen-Weihnachtsbaum den Backofen auf 180°C vorheizen. Butter mit braunem Zucker schaumig schlagen. Ei und Honig unterrühren. Mehl mit Backpulver, Natron, Ingwer, Kardamom und Salz mischen und unter die Butter-Zucker-Masse heben.

2. Alles gut verrühren und den Teig in Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit aus fester Pappe mehrere Sterne in

verschiedenen Größen (4cm, 7 cm, 10 cm, 15 cm, 19 cm) ausschneiden.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf 4 mm dick ausrollen. Mit Hilfe der Kartonformen in jeder Größe 3 Sterne ausstechen. Vom restlichen Teig so viele 4 cm große Sterne ausstechen wie möglich.

4. Backbleche mit Backpapier auslegen und die größeren Sterne und die kleineren Sterne jeweils auf getrennte Backbleche legen. Die größeren Sterne ca. 8-10 Minuten backen, die kleineren Sterne ca. 5-7 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Das Eiweiß mit dem Staubzucker zu Zuckerguss verrühren. Nun die Sterne der Größe nach zu einem Baum auftürmen, dabei die größten Sterne nach unten und die kleinsten nach oben setzen und zwischen jeden Stern ca. 2-3 Sterne (4 cm) als Abstandhalter setzen.

6. Die Sterne auf diese Weise mit Zuckerguss zusammenkleben, ganz oben einen aufrechten Stern kleben. Mit Hilfe des Zuckergusses die silbernen Perlen als Verzierung aufkleben und die restlichen Sterne als Dekoration um den Baum legen.

7. Den fertigen Baum ca. 1 Stunde ruhen lassen, so dass der Zuckerguss trocknen kann. Kurz vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Für Kinder den Lebkuchen-Weihnachtsbaum mit bunten Zuckerstreuseln und -perlen verzieren.