



LEBKUCHEN TANNENBÄUMCHEN

ZUTATEN: für ca. 35 Stück

Für den Teig:

80 g ganze Haselnüsse
50 g Orangenblüten- Honig
40 g Zucker
1 Tl Lebkuchengewürz
50 g Butter
1 Ei, Größe M
30 g Orangeat
225 g Mehl + 20 g zum Bestreuen
1 Tl Backpulver
1 Prise Salz

Für die Glasur:

150 g Puderzucker
3 El Zitronensaft
rote Lebensmittelfarbe

Für die Garnierung:

50 g Niederegger Marzipan Weißbrot
50 g Puderzucker
2 El Silberperlen

ANLEITUNG:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen.
Die Haselnüsse auf ein Blech schütten, in die mittlere Schiene schieben und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten rösten. Die heißen Haselnüsse in ein Küchentuch einschlagen. Die Häutchen der Nüsse abreiben. Die Nüsse abkühlen lassen und im Blitzhacker grob hacken.
2. Honig und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Gelegentlich umrühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Lebkuchengewürz und Butter darin einrühren. In eine Rührschüssel gießen und abkühlen lassen. Ei unterrühren. Die Haselnüsse zugeben.
3. Orangeat in den Blitzhacker geben, fein hacken und zur Honigmischung geben. Mehl, Backpulver und Salz vermischen, zugeben und mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und ca. 1/2 cm ausrollen. Mit Tannenbaumausstecher (7 cm Höhe) ausstechen und auf zwei Bleche legen. Die Bleche nacheinander in die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben und bei 180 Grad für ca. 12 Minuten hellbraun backen.
5. Puderzucker, Zitronensaft und Speisefarbe glatt rühren.
6. Für die Schneeflocken Niederegger Marzipan Weißbrot in Stücke zerkleinern und mit 30 g Puderzucker verkneten. Mit 20 g Puderzucker bestreut, ca. 2 mm dick ausrollen. Mit einem kleinen Schneeflockenausstecher ausstechen.
7. Die Lebkuchengebäcke mit Glasur bestreichen und mit Marzipan-Schneeflocken und Silberperlen garnieren. Ca. 1/2 Tag trocknen lassen.
8. Die Lebkuchen in luftdicht verschlossenen Dosen aufbewahren. Nach 2-3 Wochen werden sie weich und entwickeln ihr besonderes Aroma.

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

