



NIKOLAUS-STERNLE-LEBKUCHEN

ZUTATEN: für ca. 20 Stück

150 g Blütenhonig
30 g Rohrzucker
60 g Niederegger Nougat Nuss
2 Tropfen Bittermandel-Aroma
1/2 TL Zimt
1/2 TL Lebkuchengewürz
1 Ei
250 g Weizenmehl, glatt + 30 g zum Bestreuen
150 g Weizen-Vollkornmehl

1 TL Backpulver
1 EL Milch

Für die Nikolaus-Mütze und -Handschuh:

150 g Niederegger Marzipan-Weißbrot
130 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
Rote Lebensmittelfarbe
Silberfarbene Zuckerperlen

ANLEITUNG:

1. Honig und Rohrzucker in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Mit einem Holzlöffel rühren, bis der Rohrzucker gelöst ist. In eine Rührschüssel gießen. Das Niederegger Nougat Nuss zugeben und darin auflösen. Auf Handwärme abkühlen lassen. Bittermandel-Aroma, Zimt, Lebkuchengewürz und Ei darin verrühren. Beide Mehlsorten mit Backpulver vermischen und mit der Honigmischung zu einem glatten Teig verkneten.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen.
3. Den Teig mit Mehl bestreuen und ca. 3 mm dick ausrollen. Die Teigplatte anschließend dünn mit Milch bestreichen.
4. Sterne (5 bis 6 cm Durchmesser) ausstechen und mit etwas Abstand auf die Bleche legen. Übrigen Teig verkneten, erneut ausrollen, mit Milch bestreichen und ausstechen.
5. Die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub des Ofens schieben und je ca. 10 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) hellbraun backen. Die Kekse abkühlen lassen.
6. **Nun werden die roten Nikolausmützen und „Nikolaus-Handschuhe“ hergestellt:** Das Niederegger Marzipan-Weißbrot mit 20 g Puderzucker und einem kleinen Klecks Lebensmittelfarbe verkneten. Mit 10 g Puderzucker bestreuen und auf ein Rechteck von ca. 18 x 12 cm ausrollen. Daraus 4 Streifen à 3 cm Breite schneiden. Jeden Streifen in 40 gleichschenkelige Dreiecke (3 cm Breite) ausschneiden, 20 davon werden die Mützchen, die anderen 20 werden erneut geteilt. Die Dreiecke auf einer Seite mit etwas Wasser bestreichen, pro Keks ein großes und zwei kleine aufkleben.
7. 100 g Puderzucker mit Zitronensaft zu einer zähfließenden Glasur verrühren. Eine Hälfte der Glasur mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben. Die Glasuren in zwei Gefrierbeutel oder Spritztüten füllen. Ecken bzw. Spitzen anschneiden und die Kekse damit garnieren. Mit Silberperlen verzieren, gut trocknen lassen. Danach gut eine Woche in verschlossenen Dosen aufbewahren, damit sich der Lebkuchengeschmack entwickeln kann. Die Nikolaus-Sternlebkuchen sind 3 bis 4 Wochen haltbar.

Zubereitungszeit. ohne Kühlzeit 60 Minuten

