

Lebkuchen „Bärenfamilie“

Zutaten I

Für den Teig:

75 g	Butter
250 g	Honig
125 g	Zucker
1 Pkg.	Pfefferkuchengewürz
400 g	Mehl
100 g	gemahlene Haselnüsse
2 TL	Backpulver
1	Ei

Für die Verzierung:

300 g	Puderzucker
1	Eiweiß
	für die Dekoration Kokosraspel, Zuckerperlen, Zuckerstreusel, bunte Lebensmittelfarbe

Zubereitungszeit: 120 Min.

Zubereitung:

- Butter, Honig und Zucker in einen Topf geben. Unter rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Topf vom Herd nehmen und die Masse leicht abkühlen lassen und in eine große Schüssel geben.
- Pfefferkuchengewürz, Mehl, Nüsse und Backpulver mischen, zusammen mit dem Ei zur Honigmischung geben und gut durchkneten. Den Teig zugedeckt 2 Stunden ruhen lassen.
- Honigkuchenteig portionsweise zwischen 2 Lagen Backpapier ca. 1/2 cm dick ausrollen. Bären mit einem Plätzchenausstecher ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Bären im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 12-15 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- Puderzucker, Eiweiß und einige Tropfen Wasser zu einem Guss verrühren, nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe einfärben.
- Mit einem Pinsel Hemd oder Hose auf die ausgekühlten Bären malen. Zum Verzieren den Guss in eine kleine Tüten aus Pergament füllen und vorne eine winzige Ecke abschneiden.
- Kokosraspeln, Zuckerperlen oder Zuckerstreusel auf den noch feuchten Guss streuen.

Tipp:

Die Bären-Plätzchen können auch aus Mürbeteig hergestellt werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
398 kcal	13,9 g	62,6 g	6,26 g	30,8 g