

Nikoläuse aus Lebkuchenteig



15 dag Honig
10 dag Butter
4 Eier
45 dag Gelbzucker
35 dag Weizenmehl
35 dag Roggenmehl
1 Tl. Natron
1 Tl. Backpulver
½ P. Lebkuchengewürz

Zum Ausfertigen:

Zuckerglasur aus Eiklar und
Staubzucker,
Lebensmittelfarbe

Zum Verzieren:

Pistazien. Zuckerperlen

- ✓ Butter vorsichtig zergehen lassen
- ✓ Honig und Zucker einrühren
- ✓ Restliche Zutaten in eine Schüssel geben
- ✓ Gemisch dazugeben und zu einem Teig kneten
- ✓ In Frischhaltefolie wickeln und über Nacht an einem kühlen Ort stehen lassen
- ✓ Teig nicht zu dünn auswalken und mit einem 5-Sternausstecher Formen ausstechen
- ✓ Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit versprudeltem Ei bestreichen
- ✓ Bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 9 min backen