Lebkuchen-Tannenbäume aus dem Thermomix®

© Lebkuchen-Tannenbäume - Rezepte mit Herz

80 Min. + Wartezeit

leicht

für ca. 30 Lebkuchen (ca. 6 Tannenbäumchen à 5 Lebkuchen)

Ein wunderbarer Hingucker auf dem Weihnachtstisch!

- Anzeige -

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**390 g**	Zucker
☐	**90 g**	Honig
☐	**125 g**	Butter
☐	**1**	Ei
☐	**1 TL**	Lebkuchengewürz
☐	**1**	Bio-Orange
☐	**1**	Bio-Zitrone
☐	**1 Prise/n**	Salz
☐	**1 TL**	Backpulver
☐	**330 g**	Mehl + etwas zum Arbeiten
☐	**1**	Eiweiß
☐	**1/4 TL**	färbendes Lebensmittel (von Eat a Rainbow; Farbe Pink)
☐	**1 TL**	färbendes Lebensmittel (von Eat a Rainbow ; Farbe Grün)
☐		Zuckersterne nach Belieben

Zubereitung

1. **300** g Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 zu Puderzucker mahlen. In eine Schale umfüllen und beiseite stellen.
2. **90 g** Zucker, Honig, Butter, Ei und Lebkuchengewürz in den Mixtopf geben. Orange und Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben, Schale fein in den Mixtopf abreiben und 10 Sek./Stufe 5 mixen. Zitrone auspressen, Saft beiseite stellen. Salz, Backpulver und Mehl in den Mixtopf zugeben und 15 Sek./Stufe 5 mixen. Teig auf ein Stück Frischhaltefolie stürzen, einschlagen, zu einem Ziegel formen und ca. 2 Std. im Kühlschrank durchkühlen lassen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
3. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in 2 Portionen teilen. Eine Portion in den Kühlschrank zurücklegen. Andere Teigportion auf einer bemehlten Fläche oder zwischen zwei Lagen Backpapier ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit Hilfe von unterschiedlich großen Sternausstechern (Durchmesser ca. 1-8 cm) Sterne ausstechen. Zweite Teigportion aus dem Kühlschrank nehmen und genauso verfahren. Sterne mit Abstand auf die Backbleche legen, da sie beim Backen aufgehen. Nacheinander im heißen Ofen ca. 10-12 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind.
5. Backpapier auf ein Keksgitter ziehen und Lebkuchen vollständig abkühlen lassen, dann erst vom Backpapier lösen.
6. Für den Zuckerguss Schmetterling in den Mixtopf einsetzen, Eiweiß und 1-2 TL Zitronensaft hineingeben. 2 Min./Stufe 3 einstellen und beiseite gestellten Puderzucker esslöffelweise durch das Loch in der Deckelöffnung zugeben, 1 TL Puderzucker für die Deko übrig lassen und beiseite stellen. Mixen bis der Guss cremig ist und leichte Spitzen zieht.
7. Ein Drittel des Zuckergusses in ein Schälchen umfüllen. ¼ TL färbendes Lebensmittel (Farbe Rot) mit 1/2 TL Zitronensaft klümpchenfrei verrühren und zum Zuckerguss gießen. Mit einem Löffel glatt verrühren. Zuckerguss in einen Gefrierbeutel umfüllen.
8. Restlichen Zuckerguss in ein Schälchen umfüllen. 1 TL färbendes Lebensmittel (Farbe Grün) mit 1 TL Zitronensaft klümpchenfrei verrühren, zum Zuckerguss gießen und glatt verrühren. Zuckerguss in einen Gefrierbeutel umfüllen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden. Einen Stern jeder Größe nehmen und mit dem Zuckerguss zu einem Bäumchen zusammenkleben.
9. Vom Gefrierbeutel mit dem roten Zuckerguss ebenfalls eine Ecke abschneiden und kleine Tupfen auf die Sternspitzen spritzen. Nach Belieben Baumspitzen mit Zuckersternen verzieren. Kekse ca. 30 Min. trocknen lassen. Dann dünn mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Haltbarkeit: In einer luftdicht schließenden Dose ca. 7 Tage.

Nährwertangaben

Kcal pro Lebkuchen ca. 135 kcal, 2 g E, 4 g F, 23 g KH

kcal pro Bäumchen: ca. 665 kcal, 8 g E, 18 g F, 117 g KH