

Lebkuchen-Christbaum

Zutaten:

600 Gramm Mehl
250 Gramm Honig
125 Gramm Zucker
100 Gramm Butter
1 Tasse Puderzucker
1/2 Päckchen Lebkuchengewürz
1/2 Päckchen Backpulver
2 Teelöffel Kakaopulver
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eiweiß
rote Puppenkerzen

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter mit dem Honig, dem Zucker und dem Lebkuchengewürz unter Rühren aufkochen, abkühlen lassen.

Das Mehl mit dem Kakaopulver und dem Backpulver sieben und mit dem Salz und dem Ei zur Honigmasse rühren. Den Teig gut durchkneten und zugedeckt über Nacht bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Pappschablonen für neun Sterne von fünf bis 15 Zentimeter Durchmesser und sieben runde Plätzchen von drei Zentimeter Durchmesser ausschneiden. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig fünf Millimeter dick ausrollen und die Sterne und Plätzchen ausschneiden. Auf dem Backblech auf der mittleren Schiebeleiste zehn Minuten backen, noch heiß vom Blech lösen und abkühlen lassen.

Das Eiweiß mit so viel Puderzucker verrühren, dass eine geschmeidige Masse entsteht. Zwischen je zwei Sterne ein Plätzchen mit Zuckerguss kleben.

Den kleinsten Stern senkrecht als Spitze daraufsetzen. Den Raum mit dem restelichen Puderzucker besieben und die Kerzen mit Zuckerglasur an die Zacken der Sterne kleben.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/lebkuchen-christbaum).

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/lebkuchen-christbaum>