

Last-Minute- Geschenk zum Selbermachen

Do-it-yourself ist dieses Jahr voll in Mode. Wir lieben es aus unterschiedlichen Gründen: einerseits um Geld zu sparen, andererseits um etwas Individuelles zu haben und dem Beschenkten eine besondere Wertschätzung zu zeigen. Manchmal ist es auch die einzige Möglichkeit, die bleibt, wenn man zu spät dran ist, um noch etwas Passendes zu kaufen. Was liegt also in der Weihnachtszeit näher, als eine selbstgemachte Aufmerksamkeit zu verschenken?

Auf die Plätzchen...

Für den Lebkuchen

250 g Honig
250 g Zucker
150 g Butter
100 g Mandeln
450 g Mehl
1 TL Zimtpulver
2 TL Lebkuchengewürz
1 unbehandelte Zitrone
1 EL Kakao
1 Ei
1 TL Pottasche
2 EL Rum

Für den letzten Schliff

100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
evtl. Lebensmittelfarbe
Bänder zum Aufhängen
Ausstech-Förmchen
1 Tannenzweig oder
kleines Bäumchen

Tipp:

Anstelle von Zuckerguss kann man auch fertige Zuckerschrift verwenden!

fertig...

Butter in Stücken, Honig und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Alles in eine große Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Anschließend Mandeln, 400 g Mehl, alle Gewürze und das Ei zugeben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) gründlich durchkneten (evtl. noch etwas Mehl zugeben). Die Pottasche in einem kleinen Schälchen mit dem Rum glatt rühren. Zum Teig geben und nun solange weiterkneten, bis der Teig glänzt und nicht mehr klebt.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, noch besser über Nacht.

los!

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit verschiedenen Plätzchenformen (z. B. Stern, Stiefel, Herz ...) ausstechen. Auf das Backblech legen, Löcher zum Aufhängen hineinstecken und ca. 18 Minuten backen. Anschließend vorsichtig vom Backblech lösen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für den letzten Schliff, den Puderzucker mit soviel Zitronensaft glattrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Wer möchte, kann ihn mit Lebensmittel-Farbe einfärben. Die Masse in einen Spritztüte füllen und die Lebkuchen damit verzieren. Gut trocknen lassen. Zum Schluss je ein Bändchen durch ein Loch ziehen und die Lebkuchen an einem Bäumchen oder einem Tannenzweig aufhängen.