



Deine Serie bei

TOGGO
LINO



Mighty Express Lebkuchenzug

Zutaten & Materialien für Lebkuchenteig:

- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 175 g Butter
- 30 ml Wasser
- 250 g Honig
- 2 TL rote Lebensmittelpaste
- 1 Ei
- 650 g Mehl
- 1 Pck. Lebkuchengewürz
- Frischhaltefolie
- Backpapier
- Nudelholz
- Vorlagen (unter "Vorlagen" zum Download)
- Schere
- Buttermesser
- Schnapsglas

Zutaten & Materialien für den Zuckerguss:

- 2 Eiweiß
- 400 g gesiebter Puderzucker
- Gelbe Lebensmittelpaste
- Spritzbeutel groß & klein
- Spritztülle rund & flach

Zutaten & Materialien für die Dekoration:

- Kleine Schokolinsen (rot & gelb)
- Große Schokolinsen (rot & gelb & hellblau)
- Lakritzdrops
- Lakritzschnecke
- Schokodrops



Lebkuchenteig vorbereiten

200 g Zucker, ein Päckchen Vanillezucker, 175 g Butter, 30 ml Wasser und 250 g Honig in einen Topf geben und langsam erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist.



Die Honig-Zucker-Masse mit einem Teelöffel roter Lebensmittelpaste einfärben. Die Masse dann vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.



In einer separaten Schüssel ein Ei verquirlen.



Zum Ei kommt 650 g gesiebtes Mehl, ein Päckchen Lebkuchengewürz und die rote Honig-Zucke-Masse. Alles ein paar Minuten zu einem Teig verrühren.



Den weichen Teig in Frischhaltefolie wickeln und durchkühlen lassen. Am besten den Teig über Nacht in den Kühlschrank legen.



Lebkuchenzug backen

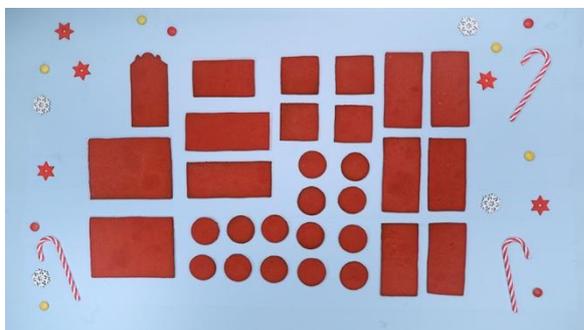
Die Vorlagen ausdrucken und ausschneiden.
Ein Stück vom Teig auf Backpapier ausrollen.
Den Teig vor dem Ausrollen mit Mehl bestäuben, damit er weniger klebt.



Die Vorlagen auf den ausgerollten Teig legen
und mit einem Buttermesser ausschneiden.
Die Zugteile vorsichtig auf ein Backblech
legen.



Die Räder kannst du mithilfe der Vorlage
oder eines Schnapsglases ausstechen.



Die Zugteile werden im Backofen bei 180
Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160
Grad) für 15 Minuten gebacken.



Zuckerguss vorbereiten

Zwei Eiweiß mit 400 g gesiebt
Puderzucker kräftig aufschlagen. Ein
Löffel von dem weißen Zuckerguss in
einen kleinen Spritzbeutel mit flacher
Spritztülle füllen.



Den Rest des Zuckerguss mit gelber
Lebensmittelpaste einfärben.

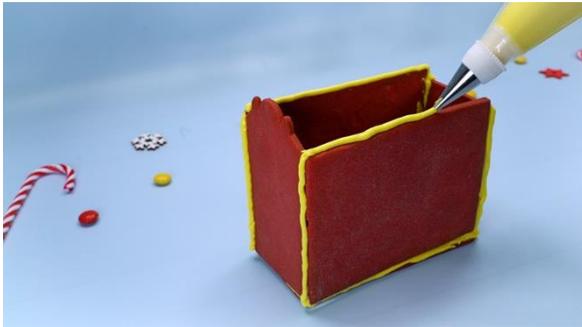


Den gelben Zuckerguss in einen großen
Spritzbeutel mit runder Spritztülle füllen.



Zug zusammenbauen

Jetzt kannst du Nick mit dem gelben
Zuckerguss zusammenbauen.



Alle Seitenwände trocknen lassen und dann das Dach auflegen.



Nun die beiden Zughänger zusammenkleben.



Wenn der Zug und die Anhänger getrocknet sind, werden die Räder angeklebt.



Zug dekorieren

Die Räder und die Anhänger können mit Lakritzdrops und gelben und roten Schokolinsen dekoriert werden.



Auf Nicks Seitenwände kann noch eine Leiter mit dem gelben Zuckerguss aufgemalt werden.



Nicks Gesicht mit gelben Zuckerguss dekorieren. Eine große, blaue Schokoladenlinse wird zu Nicks Licht. Mit dem weißen Zuckerguss werden die Augen aufgespritzt.



Aus zwei Schokodrops werden Nicks Pupillen. Von einer Lakritzschnecke drei kleine Lakritzstreifen abschneiden und als Augenbrauen und Mund aufkleben.



Gut gemacht!

Die Zughänger kannst du nun mit Süßigkeiten befüllen!