

Spirit Lebkuchenkeks

Das brauchst du für 6 große Kekse:

- Vorlage
- Nudelholz
- Messer
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 65 g braunen Zucker
- 1 TL Pottasche (alt. Natron)
- Mandelscheiben
- 1 EL Backkakao
- 300 g Mehl
- 1 EL Wasser
- 135 g hellen Syrup
- 1 TL Lebkuchengewürz
- Schwarze + Orange Zuckermasse / Fondant (alt. Kuvertüre)
- Schere



Teig vorbereiten

Vermenge alle Zutaten in einer Schüssel.
Heize den Backofen auf 175°C Umluft vor.



Knete den Teig zu einer homogenen Masse.



Drucke die Vorlage aus und schneide sie auf dem Backpapier aus.



Rolle den Keksteig ca. 0,5 cm dick aus und lege die Vorlage auf. Schneide den Teig entlang der Vorlage ab.



Pferdekopf dekorieren

Lege die Mandelscheiben vorsichtig auf den Teig und drücke sie leicht an. Dies wird die Blesse.



Backe den Keks für ca. 8 Minuten bei 175°C Umluft. (Beachte, dass die Backzeit je nach Ofen variieren kann)



Dekorieren

Knete die Zuckermasse / Fondant bis sie weich ist und forme die Details für die Ohren, Schopf, Augen und Maul.
Alternativ kannst du diese Elemente auch mit Kuvertüre aufmalen.



Füge Augenbrauen und das Maul hinzu.
Forme zwei Löcher für die Nüstern.



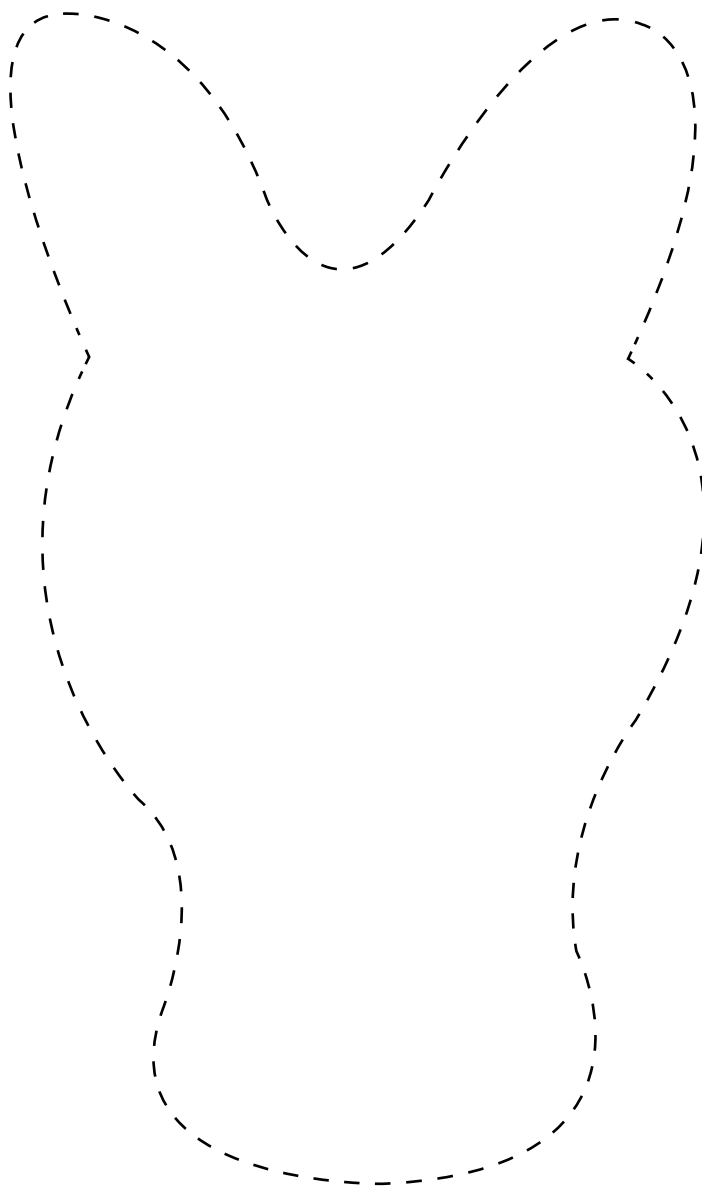
Zuletzt rollst du die orange Zuckermasse dünn aus und legst sie zwischen Maul und Keks.



Guten Appetit!

Spirit Lebkuchenkeks

1. Schneide die Vorlage aus



Lass dir beim
Ausschneiden
und Basteln
von einem
Erwachsenen
helfen!