

## Adventskalender für Kinder

### Für das Backblech:

Backpapier

### Lebkuchenteig:

250 g Honig  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
375 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
2 gestr. TL Lebkuchengewürz  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Kakao

### Füllung:

100 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse  
25 g Vollmilchschokolade

### Außerdem:

100 g Puderzucker  
3 EL Zitronensaft  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben , z.B. Rot,  
Grün, Gelb, Blau



etwa 24 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Der Adventskalender kann maximal 24 Tage vor Heiligabend gebacken werden.
- Wenn du keinen Nikolausausstecher bekommst, kannst du dir eine Schablone schneiden.

**Und so wird es gemacht:** Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

**1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.

**2. Lebkuchenteig:** Verrühre Honig, Vanillin-Zucker und Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe).

**3.** Mische das Mehl mit Backin, Gewürz und Kakao. Knete die Mischung nach und nach mit dem Mixer (Knethaken) unter die Honigmasse. Stelle den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für 1 Std. in den Kühlschrank. In der Zwischenzeit belege 2 Backbleche mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**4.** Rolle den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn aus. Steche zunächst mit einer Ausstechform einen Nikolaus aus. Schneide 2 große Säcke aus (etwa 28 x 20 cm) und lege sie auf die Backbleche. Aus dem übrigen Teig formst du 23 kleine Kugeln.

**5. Füllung:** Schneide das Marzipan in 12, die Schokolade in 11 Stückchen. Rolle diese Stückchen jeweils in die 23 Kugeln ein und lege sie auf das Backblech. Schiebe das Blech in den Backofen.

**Backzeit: etwa 15 Min.**

**6.** Nach dem Backen ziehst du das Gebäck vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech und lässt es auf einem Kuchenrost erkalten.

**7.** Siebe den Puderzucker und verrühre ihn mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss. Teile den Guss in 5 Portionen, färbe 4 davon nach Wunsch mit Back- & Speisefarbe ein. Mit dem übrigen Guss "klebst" du die Kugel-Päckchen auf die Säcke. Verziere und beschrifte das Gebäck (die



Kugel-Päckchen mit den Ziffern 1-23 und den Nikolaus mit 24). Lass den Guss fest werden.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 2 g, Kh: 28 g, kJ: 620, kcal: 148