

Bethlehems Stall

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Lebkuchenteig:

400 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Honig
150 g weiche Margarine oder Butter
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Grümmelkandis
1 Ei (Größe M)
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen
20 g Dr. Oetker Kakao
1 TL gemahlener Zimt

Außerdem:

150 g Puderzucker
etwa 3 EL Wasser



etwa 16 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Wenn nur 1 Backblech vorhanden ist, kannst du die übrigen Gebäckstücke auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehe dann einfach das Backpapier auf das Backblech.
- Das Gebäck kann maximal 3 Wochen vor dem Verzehr zubereitet werden.

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

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette 2 Backbleche und belege sie mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Lebkuchenteig: Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge alle übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig.

3. Halbiere die Teigmenge. Rolle jede Hälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30 x 15 cm aus. Schneide jede Teigplatte in 2 Rechtecke von jeweils 20 x 15 cm und 10 x 15 cm. Lege die Teigstücke auf das Backblech. Schiebe das Blech in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

4. Nach dem Backen ziehst du die Gebäckstücke vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech und lässt sie auf einem Kuchenrost erkalten.

5. Siebe den Puderzucker und verrühre ihn mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss und "klebe" die beiden kleineren Rechtecke als Wände mit einem größeren Rechteck zusammen. Befestige das zweite größere Gebäckstück daran als Dach.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 13 g, Kh: 46 g, kJ: 1.321, kcal: 316