

# Bethlehems Stall für Kinder

Ein weihnachtlicher Stall aus Lebkuchen für Kinder

etwa 16 Portionen

   gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

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 gemahlene,  
geröstete Haselnüsse

20 g Dr. Oetker Kakao

1 TL gemahlener Zimt

### Guss:

150 g Puderzucker

etwa 3 EL Wasser

## 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.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 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 **GUSS:**  
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.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- 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.

