

# Lebkuchen-Schlitten

Saftiger Lebkuchenteig mit Schokoladenüberzug in Schlittenform

etwa 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Alufolie

### Lebkuchenteig:

160 g Zuckerrübensirup

80 g Butter oder Margarine

50 g Orangeat

2 Eier (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

2 TL Dr. Oetker Kakao

80 ml Milch

### Zum Verzieren:

etwa 250 g Dr. Oetker

Kuchenglasur Hell

Belegkirschen

halbierte Mandeln

50 g Puderzucker

1 - 2 TL Wasser

## 1 Vorbereiten:

Sirup und Fett in einem Topf unter Rühren langsam zerlassen, in eine Rührschüssel geben und etwas erkalten lassen. Orangeat fein hacken. 2/3 des "hinteren" Backblechs fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Lebkuchenteig:

Unter die fast erkaltete Masse Eier und Finesse zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Orangeat unterheben. Teig auf dem gefetteten Teil des Backblechs gleichmäßig verstreichen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Kuchenglasur nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen. Gebäckplatte in 3 gleich große Rechtecke (je etwa 13 x 20 cm) teilen. Ein Rechteck beiseitelegen. Mit Hilfe der Schablone aus den beiden anderen Teilen die "Schlittenseiten" ausschneiden, die Schablone hierfür jeweils einmal mit der Vorder- und der Rückseite auflegen. Am unteren Rand jeweils einen kleinen Streifen von den Platten abschneiden (Abb. 1) und beiseitelegen.



- 4 **Verzieren:**  
Belegkirschen halbieren oder vierteln. Geschmolzene Kuchenglasur in eine kleine Schale füllen. Die "Schlittenseiten" erst auf der Rückseite damit bepinseln und auf Backpapier fest werden lassen. Anschließend an den Seiten und auf der Vorderseite ebenfalls bepinseln und mit Belegkirschen und Mandeln verzieren. Die dritte Platte rundherum mit Kuchenglasur bepinseln und die beiden schmalen Streifen als "Schlittenunterseite" aneinandergelegt darauf kleben (Abb. 2). Ebenfalls mit Kuchenglasur bestreichen. Aus den Kuchenresten eine "Rückenlehne" ausschneiden und rundherum mit Kuchenglasur bestreichen. Aus dem übrigen Kuchen Rechtecke und Quadrate als "Geschenke" schneiden. Nach Belieben mit Kuchenglasur überziehen und mit Belegkirschen und Mandeln verzieren.



- 5 Puderzucker und Wasser zu einem spritzfähigen Guss verrühren. Die Hälfte davon in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. "Schlittenseiten" mit dem Guss verzieren (Abb. 3). Mit dem übrigen Guss (evtl. einige Tropfen Wasser unterrühren) die restlichen Kuchenwürfel überziehen und verzieren. Alles trocknen lassen.



- 6 Kuchenglasur ggf. nochmal kurz im Wasserbad schmelzen. Die "Schlittenseiten" mit etwas Kuchenglasur direkt neben die "Schlittenunterseite" kleben (Abb. 4). Die "Rückenlehne" mit Kuchenglasur dazwischen befestigen. Den "Schlitten" auf eine Platte legen und die "Geschenke" darauflegen. Nach Wunsch mit etwas Puderzucker bestreuen.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt heller kann auch dunkle Kuchenglasur verwendet werden.
- Den Lebkuchen-Schlitten kann man etwa 1 Woche aufbewahren.