



Lebkuchen am Stiel – Variante für Backfans –

Zutaten

Für ca. 20 Stück (je nach Ausstechform und Größe)

Für den Lebkuchenteig:

350 g Honig
150 g Zucker
125 g Butter
2 Eier
600 g Mehl
2 TL Lebkuchengewürz
1 TL Zimt
1 TL Natron
1 Prise Kakao (optional, für die Farbe)

Außerdem:

200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
goldene Zuckerdekorationen (z. B. Perlen oder Sterne)
20 Eis- oder Lolli-/Cakepop-Stiele aus Holz

So wird's gemacht

01 In einem Topf Honig, Zucker und Butter bei niedriger Hitze schmelzen. Sobald alles flüssig und gut verbunden ist, vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

02 Die abgekühlte Honig-Butter-Mischung in eine Schüssel geben. Die Eier einrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

03 In einer zweiten Schüssel Mehl, Lebkuchengewürz, Zimt, Natron und optional Kakao mischen. Diese Mischung nach und nach unter die Honigmasse kneten.

04 Den Teig zu einer Kugel formen, abdecken und mindestens 1 Stunde (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

05 Anschließend den Teig 1 cm dick ausrollen und mit verschiedenen Ausstechformen (z. B. Sterne, Herzen, Rentiere, Tannenbäume) ca. 20 Formen ausstechen. Dabei die Teigreste immer wieder zusammenkneten und erneut ausrollen.

06 Die ausgestochenen Formen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 10–12 Minuten backen lassen. Die Lebkuchen sollten durchgebacken, aber nicht zu dunkel werden.

07 Die noch warmen Lebkuchen sofort nach dem Backen seitlich vorsichtig ein kleines Stück einschneiden und einen Stiel hineinschieben. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

08 Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen, bis sie glatt und glänzend ist.

09 Jeden „Lebkuchen-Lolli“ mit der Vorderseite in die geschmolzene Kuvertüre tauchen. Kurz abtropfen lassen und auf Backpapier setzen.

10 Sobald die Schokolade leicht angezogen ist, goldene Zuckerdekorationen darüberstreuen.

11 Die Schokolade komplett fest werden lassen. Die „Lebkuchen-Lollis“ einzeln verpacken und bis zum Verschenken kühl aufbewahren.