



Zutaten

Lebkuchen

250 g	Honig
250 g	brauner Zucker
150 g	Butter
100 g	gemahlene Mandeln
450 g	Weizenmehl
1 TL	Zimt
2 TL	Lebkuchengewürz
1 EL	Kakaopulver
1	Ei
1 TL	Pottasche
2 EL	Wasser

Royal Icing

2	Eiweiß
500 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
Lebensmittelfarbe (rot, blau, gelb, schwarz)	



Feuerwehrmann Sam Lebkuchenautos

Und so geht's: Gib den Zucker, den Honig und die Butter in einen Topf und erhitze die Zutaten solange, bis sich aller Zucker aufgelöst hat. Dabei immer kräftig rühren. Das Zuckergemisch in einer großen Rührschüssel abkühlen lassen. Tipp: Bei eisigen Temperaturen kühlt's draußen schneller ab.

In der Zwischenzeit verrührst du die Pottasche in einer Tasse mit dem Wasser, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Gib nun die restlichen Zutaten zu dem Zuckergemisch und knete den Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts gründlich durch, bis er nicht mehr klebt sondern wunderschön glänzt. Den Teig fest in Frischhaltefolie einwickeln und für einen Tag kalt stellen.

Am nächsten Tag den Ofen auf 180°C vorheizen, den Teig ca. 5-6mm dick ausrollen und die Lebkuchen mit einer Feuerwehrauto-Plätzchenform ausstechen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Lebkuchen auf der mittleren Schiene in 10-15 Minuten braun backen. Dann vorsichtig ablösen, denn sie sind noch sehr weich.

Jetzt geht's ans Dekorieren: Schlage das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz in einer fettfreien Schüssel (Metall oder Glas) leicht schaumig. Füge nun nach und nach den Puderzucker hinzu. Die Konsistenz des Icings sollte ähnlich wie die von Shampoo sein.

Teile das Icing in eine große und vier kleine Portionen und färbe es mit der Lebensmittelfarbe rot (große Portion), gelb, blau, schwarz und grau. Nun kannst du das Icing in Spritztüten füllen und die abgekühlten Lebkuchen dekorieren.

Sind deine Lebkuchenautos zu hart zum Essen? Lege sie mit einem Stück Apfel zusammen in eine Dose, dann werden sie herrlich weich.

TATÜTATAA, die PLÄTZCHEN sind da!

Übrigens: Mit diesem Lebkuchenteig kannst du auch wunderbar ein klassisches Lebkuchenhaus backen – oder vielleicht doch lieber eine Feuerwache?