

Rezept Martinsgänse aus Honiglebkuchenteig

Zutaten:

250 g flüssiger Honig
250 g Zucker
2 Eier
500 g Mehl
1,5 P. Backpulver
150 g gem. Nüsse
0,5 TL Zimt
1 Prise gem. Nelken
eine Gänse-Backform



Für die Glasur und zum Verzieren:

200 g Puderzucker
etwas Zitronensaft und Wasser
Mandelblättchen
Rosinen

Zubereitung:

Zucker und Eier in einer Schüssel schaumig rühren.
Backpulver mit Mehl vermischen, Honig, Schaummasse (aus Zucker und Eier), Nüsse, Zimt und Nelken dazugeben.
Alles auf einem Brett zu einem schönen Teig abkneten.
Teig knapp 1 cm dick ausrollen, Gänse ausstechen oder mit dem Messer ausschneiden, auf ein Backblech mit Backpapier legen und hellbraun backen.
Abgekühlte Lebkuchen mit Puderzuckerglasur überziehen und mit Mandeln (Flügel) und einer Rosine (Auge) verzieren.

Backfunktion: Ober- und Unterhitze

Backtemperatur: 180°C

Backdauer: je nach Größe 8 - 12 Minuten

Tipp: Der Teig eignet sich auch sehr gut zum Herstellen von Lebkuchenhäuschen und Nikolausfiguren.