



Bunt verzierte Goldsaft- Lebkuchen-Plätzchen

 ca. 1,25 Stunden | Wartezeit 1
Stunde

 Für ca. 22 Stück



Zutaten

175 g + 1 EL Grafschafter Goldsaft	75 g brauner Zucker
25 g Butter	300 g Mehl
½ Tütchen (ca. 7 g) Lebkuchengewürz	1 EL Kakao
2 TL Natron	1 Ei + 1 Eiweiß (Gr. M)
1 EL Zitronensaft	200 g Puderzucker
rote, grüne und blaue Lebensmittelfarben	bunte Mini-Zuckerperlen
4 Einmalspritzbeutel	

Zubereitung

175 g Graftschafter Goldsaft, braunen Zucker und Butter in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Masse abkühlen lassen.

Mehl, Lebkuchengewürz, Kakao und Natron mischen, in eine Schüssel sieben. Ei und Goldsaftmischung zufügen, alles mit dem Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen. Aus dem Teig mit weihnachtlichen Ausstechern (à ca. 7 cm lang; z. B. Rentiere, Weihnachtsbäume, Sterne, Handschuhe etc.) ausstechen.

Auf 1–2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Evtl. blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) ca. 13 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für den Guss Eiweiß mit Zitronensaft, Puderzucker und 1 EL Graftschafter Goldsaft mit den Schneebesen des Rührgerätes cremig aufschlagen. Guss vierteln, ein Teil rosa, ein Teil grün und ein Teil blau färben. Jeweils (auch den weißen) in einen Einmalspritzbeutel füllen, je eine kleine Spitze abschneiden. Lebkuchen mit Guss und Zuckerperlen verzieren. Trocknen lassen.

Vegane Alternative: statt Ei gemahlene Leinsamen mit Wasser quellen lassen; statt Butter Pflanzenmargarine, statt Eiweiß für den Guss Wasser nehmen.

Pro Stück ca. 580 kJ, 140 kcal. E 2 g, F 1 g, KH 30 g