

NOUGAT-LEBKUCHEN-GESCHENKARTEN

ZUTATEN für 8 Stück

200 g Honig	1/2 Päckchen Backpulver
125 g brauner Zucker	ca. 4 El Mehl zum Bestreuen
2 TL Spekulatiusgewürz	100 ml rote Rote-Beete-Saft
1 TL Zimt	1 Eiweiß
50 g Niederegger Sahne-Nougat	250 g Puderzucker
100 g Butter	200 g Niederegger Marzipan Weißbrot
1 Ei, Grösse M	1 El Glitzerzucker
450 g Weizenmehl, Type 405	Zwerg-Ausstecher (z. B. von Städter)

ANLEITUNG:

1. Honig und Zucker in einen Topf geben. Unter rühren erhitzen bis sich der Zucker gelöst hat. Spekulatiusgewürz und Zimt unterrühren.
2. Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche bereitstellen.
3. Honigmischung in eine Rührschüssel gießen, auf Handwärme abkühlen lassen. Nougat, Butter und Ei mit den Knethaken des Handmixers unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unter den Teig kneten.
4. Einen Bogen Backpapier mit Mehl bestreuen. Den Teig darauflegen mit Mehl bestreuen und ca. 1/2 cm dick ausrollen. 15 x 20 cm große Rechtecke ausschneiden. Auf dem Backpapier etwas auseinanderziehen. Jeweils einen Mini-Stern oben aus dem Rechteck ausstechen und auf Backpapier legen. Den übrigen Teig verkneten, ausrollen, ausschneiden und nach Belieben Zwerg ausstechen. Die Backpapiere jeweils auf die Bleche ziehen.
5. Bei Ober-/Unterhitze die Bleche nacheinander auf der mittleren Schiene des Backofens bei 180 Grad oder bei Umluft zwei Bleche auf der unteren und oberen Schiene bei 160 Grad, 13 Minuten goldbraun backen. Die Bleche mit dem Lebkuchen abkühlen lassen.
6. Für die Zuckerglasur Rote-Beete-Saft in einem Topf auf 1 El einkochen lassen. Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Handmixer verquirlen. Puderzucker portionsweise unterrühren bis eine spritzfähige Glasur entstanden ist. Die Hälfte der Glasur in einen Gefrierbeutel oder Spritztütchen füllen und eine Ecke/Spitze abschneiden. Namen auf die Lebkuchenkarten spritzen. Die übrige Glasur mit einem Teelöffel Rote-Beete-Sirup einfärben. Übrige Glasur in einen Gefrierbeutel oder Spritztütchen füllen und eine Ecke/ Spitze abschneiden. Die Lebkuchepakete mit der Glasur garnieren.
7. Sterne mit roter Glasur bespritzen und mit rotem Zucker bestreuen. Mit Glasur auf die Karte kleben. Marzipanrohmasse mit 1 TL Rote-Beete-Saft verkneten. Mit dem übrigen Puderzucker bestreuen und zwischen zwei Gefrierbeuteln dünn ausrollen. Mit Zwergen-Ausstechformen ausstechen. Einen Klecks Zuckerglasur auf die Lebkuchenkarten geben und die Zwerg darauf kleben.
8. Die Glasuren trocknen lassen und die Lebkuchepakete in Papier gewickelt in Dosen legen. Die Nougat-Lebkuchen-Geschenkkarten lassen sich so 6-8 Wochen aufbewahren.

