



### Lebkuchen-Weihnachtsbaum

**Material:** Lebkuchenteig (Fertigmischung), Mandeln, Zuckergusschrift und andere Zuckergussverzierungen (Supermarkt), schmales und breites Satinband, Geschenkpapier, kleine Schachteln (oder Steckschaum vom Floristen), Schaschlikspieß, Blumendraht

**Werkzeug:** Teigrolle, Messer, Ausstechformen, Schere

**Herz:** Den Teig nach Packungsbeilage verarbeiten und die Formen ausstechen. Für den Aufhänger jeweils ein Loch mit einem spitzen Gegenstand in den Teig bohren. Nach Packungsbeilage backen, abkühlen lassen und unterschiedlich dekorieren. Wenn die Dekoration getrocknet ist, das Satinband durchziehen und die Motive in den Baum hängen.

**Sternspitze:** Den Stern von der Vorlage nach Wunsch vergrößern, die Papierschablone ausschneiden. Den Teig auf Grund der Größe etwas dicker ausrollen und den Stern ausschneiden. Für die spätere Montage einen Schaschlikspieß mittig in den Teig drücken. Nach Packungsbeilage backen, abkühlen lassen und unterschiedlich dekorieren. Wenn die Dekoration getrocknet ist, den Stern mit Blumendraht an der Baumspitze befestigen und mit einer breiten Satinschleife dekorieren.

**Mandelherz:** Um die Mandeln zu häuten, diese mit heißem Wasser übergießen. Nach kurzer Einweichzeit lässt sich die Haut ganz einfach abziehen. Die Mandeln mit einer Stopfnadel oder einem Zahnstocher mittig durchbohren. Geschälte und ungeschälte Mandeln auf Blumendraht fädeln, diesen zu einem Herz oder Ring formen. Mit Satinband dekorieren und in den Baum hängen.

**Päckchen:** Aus dem Steckschaum kleine Blöcke schneiden, in Geschenkpapier einwickeln und mit Satinband oder Kordel dekorieren.