

Weihnachtsbäckerei

RADWELT- RITZELBANDE

Weihnachten steht vor der Tür und du brauchst noch eine Geschenkidee? Wie wäre es mit Fahrrad-Lebkuchen? Selbst gemachte Geschenke sind immer toll und diese auch lecker. Du kannst kleine Fahrräder als süße Nascherei in einer Dose verschenken oder größere als Anhänger für Geschenke oder den Tannenbaum benutzen. Viel Spaß beim Backen und Verzieren!

Deine Ritzelbände

LEBKUCHEN- FAHRRÄDER SELBST MACHEN

DAS KOMMT IN DEN TEIG:

- 100 g Butter
- 100 g Honig
- 125 g Zucker
- 1/2 Päckchen Pfeffer-/
Lebkuchengewürz
- 1 EL Kakaopulver
- 600 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

SCHRITT 1:

Butter, Honig, Zucker, Lebkuchengewürz und das Kakaopulver in einem Topf unter Rühren auf kleiner Stufe erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und danach abkühlen lassen.

Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und gut mit dem Ei verrühren.

Dann alles mit der abgekühlten Honigmasse zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten.

JETZT IST GEDULD GEFRAGT: Der Teig muss über Nacht bei Raumtemperatur in einer Schüssel ruhen.

SCHRITT 2: FAHRRÄDER

Am nächsten Tag rollst du den **TEIG** auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa einen **HALBEN ZENTIMETER DICK** aus. Dann kannst du mit dem Ausstechen anfangen.



SCHRITT 3: FALLS DU KEINE FAHRRAD- AUSSTECHEFORM HAST, ...

kannst du das Fahrrad selbst zusammenbauen. Dafür brauchst du eine runde Form wie ein Trinkglas zum Ausstechen, ein Messer, um deine Formen zuzuschneiden, und ein bisschen Geschick.



SO GEHT'S: Mit dem Glas stichst du zwei Räder aus, dann schneidest du ein Quadrat aus und teilst es in zwei Dreiecke. Zum Schluss rollst du eine lange Lebkuchen-Schlange mit den Fingern und formst daraus Lenkerstange, Lenker und Sattel.

Ein Dreieck darf kleiner sein als das andere. Dann stellst du deine Fahrradteile zusammen, ffügst Lenker und Sattel hinzu. Die überlappenden Kanten gut andrücken. Für einen Fahrrad-Anhänger musst du ein Loch für das Geschenkband in den Teig stechen. Du kannst auch Pedale oder Gepäckträger formen. Teigreste kannst du ausrollen und mit kleinen Plätzchenformen ausstechen.



SCHRITT 4:

Den Backofen heizt du auf **200° C** vor. Deine fertigen Fahrräder legst du auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lässt sie **10 BIS 15 MINUTEN BACKEN**.



SCHRITT 5: FAHRRÄDER VERZIEREN

Nach dem Backen lässt du die Fahrräder erst mal **ABKÜHLEN**, dann kannst du sie **VERZIEREN**.

Zum Festkleben und Verzieren kannst du Zuckerkleber oder **ZUCKERGUSS** benutzen. Mit **SPEISEFARBE** kannst du Zuckerguss auch bunt färben. Zum Verzieren eignen sich Silber- und bunte **ZUCKERPERLEN, ZUCKERSTREUSEL**, bunte **SCHOKOLINSEN**, Kuchenglasur oder Kuvertüre, Gummischnüre und -tiere oder alles, was du sonst noch lecker findest.



SCHON GEWUSST?

Schon in der Antike aßen Menschen gerne Honigkuchen. Im Mittelalter galt das Gebäck als gesund und war sozusagen die Kuchenmedizin der Mönche. Später kamen weitere Zutaten wie Nüsse, Mandeln, Gewürze und Heilkräuter wie Anis, Kardamom, Koriander, Muskat, Nelken und schwarzer Pfeffer hinzu. Der Pfeffer- oder Lebkuchen entstand. **Vergleich doch mal, welche Gewürze in deiner Lebkuchen-Mischung heute noch vorkommen.**