

## Dufte Weihnachtsdeko

*Schmücken Sie Ihr Daheim im Advent doch mal mit Lebkuchenfiguren. Der Duft ist – dank eines kleinen Tricks – einfach fantastisch.*

### Lebkuchenrezept

Das folgende, abgewandelte Rezept eignet sich besonders gut für Lebkuchenfiguren, da der Teig wegen der geringen Backpulvermenge beim Backen nur wenig aufgeht.

Die doppelte Menge Lebkuchengewürz, also zwei statt einem Päckchen, sorgt für einen besonders intensiven Duft. Der Teig ist nicht zum Verzehr gedacht!

#### Zutaten:

200g Margarine  
1200g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
2 gestrichene Esslöffel Kakao  
2 Eier  
2 Päckchen Lebkuchengewürz  
500g Honig  
250g Zucker

#### So geht's:

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Margarine schmelzen und mit den übrigen Zutaten gut vermischen und durchkneten. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen, für kleinere Motive noch etwas dünner. Weil sich der Teig im erkalteten Zustand nur schwer ausrollen lässt, alle Motive sofort ausstechen und später verzieren.
2. Für die Verzierung eignen sich abgezogene Mandeln, Korinthen und Belegkirschen. Die Lebkuchen im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.

#### Tipp:

In einer gut schließenden Dose können sich die Lebkuchen bei trockener, kühler und dunkler Lagerung mehrere Jahre halten. An grünen Zweigen, an schlichten Ästen oder auch einer weihnachtlich geschmückten Girlande sehen die Lebkuchen toll aus.