

Martinsschwert aus Lebkuchenteig

Zutaten:

Für den Teig:

- ✓ 375 g Honig (oder Sirup)
- ✓ 375 g brauner Zucker
- ✓ 150 g Margarine
- ✓ 2 Eier
- ✓ 100 ml Buttermilch
- ✓ 1 kg Mehl
- ✓ 1,5 TL Natron
- ✓ 2 TL Zimt
- ✓ 2 TL gemahlene Nelken
- ✓ 100 g Rosinen
- ✓ 100 g Zitronat

Für die Glasur:

- ✓ 100 g Puderzucker
- ✓ etwas Wasser oder Zitronensaft

Zum Verzieren: Mandeln oder Mandelplättchen

So wird's gemacht:

Zuerst erwärmst du Margarine, Zucker und Honig (oder Sirup) langsam in einem Topf, bis der Zucker schmilzt. Anschließend muss die Masse ein wenig abkühlen. Gebe nun Nelken und Zimt dazu und siebe das mit Natron vermischte Mehl hinein. Während du den Teig mit dem Mixer gut durchquirlst, gibst du nach und nach die geschlagenen Eier und die Milch dazu. Wenn keine Klümpchen mehr zu sehen sind, rührst du zuletzt noch Rosinen und Zitronat dazu. Jetzt streichst du den Teig auf ein gefettetes Backblech und schiebst es auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen. Dort muss der Teig für ca. 40 Minuten bei 170 Grad backen.

Wenn der Kuchen kalt ist, schneidet ihr aus dem Teig ein Martinsschwert und verziert es mit Glasur und Mandeln. Natürlich könnt ihr auch Gänse oder Pferde ausschneiden oder ausstechen.

Viel Spaß damit beim Backen und Essen wünscht Johannes

