

**Bausatz aus bestem
Honigkuchenteig!**

Lebkuchen- Zug



...am liebsten

Andresen

Familienbäckerei seit 1895

Bausatz ohne Dekoration.

Bauanleitung:

Den Spritzbeutel mit Eiweißglasur füllen. Die Kanten der Teile jeweils zur Montage mit Eiweißglasur versehen und gut festdrücken.

Zuerst die Seitenteile auf der Bodenplatte montieren, dann die Räder ansetzen.

Die Kesselteile der Lokomotive ankleben und mit dem Rammschutz abschließen.

Der Zuckerguss braucht etwas Zeit, um fest zu werden und die Teile zu halten.

Nun kann der Lebkuchen-Zug nach eigenen Vorstellungen zum Beispiel mit Smarties, Lakritzstangen und Keksladung dekoriert werden...

Viel Spaß beim Bauen und Naschen wünscht Bäcker Andresen.

Inhalt:

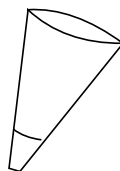
Lokomotive

Bodenplatte	4 Räder	4 Kesselteile
4 Seiten		
		Rammschutz

Waggon

Bodenplatte	4 Räder
4 Seiten	

Spritzbeutel



Eiweißglasur

Zutaten: 500 g Puderzucker
Eiweiß von 2 Eiern

Das Eiweiß aufschlagen, weiter rühren und den Puderzucker nach und nach dazugeben bis eine steife, spritzfähige Masse entsteht.
Die Menge reicht für Befestigung und Verzierung.

Zutaten Honigkuchen: Honig, Weizenmehl, Roggenmehl, Farinzucker, Wasser, Biskin, Gewürze, Backpulver .