



Lebkuchen- Baum

Bausatz
aus bestem
Honigkuchenteig

...am Liebsten

 **Andresen**
F a m i l i e n b ä c k e r e i s e i t 1 8 9 5

Bausatz ohne Dekoration.

Bauanleitung:

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

Mit dem größten Stern beginnen und nacheinander die weiteren Sterne, immer den nächst kleineren wählen, aufeinander legen und mit Eiweißglasur festdrücken.

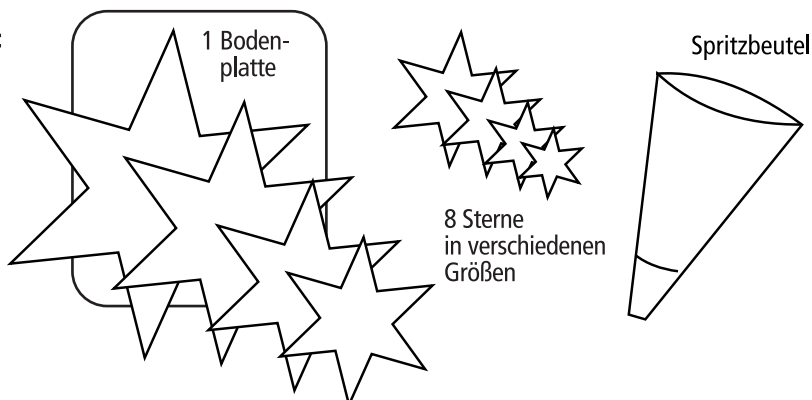
Dabei die einzelnen Sterne immer versetzt aufeinander legen.

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

Zum Schluss kann der Lebkuchen-Baum nach eigenen Vorstellungen weiter mit Eiweißglasur und Süßigkeiten dekoriert werden.

Viel Spaß beim Bauen und Naschen wünscht Bäcker Andresen.

Inhalt:



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 .