Das Rezept: für „Dudnreiter“ und „Lebdoafeln“ nach altem Rezept

Zutaten:

500 g Honig

650g Dinkelmehl

30g Lebkuchengewürz

20g ABC-Trieb

2 Eier

Mandeln und kandierte Kirschen zum verzieren

Puderzucker und etwas Wasser

Zunächst Dinkelmehl, Honig, Lebkuchengewürz und ABC-Trieb miteinander vermengen. Danach gut durchkneten bis eine homogene Masse entsteht. Über Nacht im Kühlschrank in einer Folie eingewickelt aufbewahren. Am nächsten Tag mit einem Nudelholz fingerdick ausrollen und nach Belieben ausstechen - Sterne, Herzen, Rechtecke und natürlich die traditionellen "Wiehergäuler" (Schaukelpferde). Dann mit Eigelb bestreichen und mit Mandeln und kandierten Kirschen verzieren. Die Pferdchen nicht verzieren, denn darauf kommt später der Zuckerguß.

Im Ofen backen: 8-9 Minuten bei 180 Grad - wenn man denkt, dass sie noch ein bisschen länger müssten, dann rausnehmen und nachziehen lassen, sonst werden sie hart!

Abkühlen lassen und danach Zuckerguß mit Puderzucker und Wasser anrühren. Wie im Video gezeigt traditionell mit Zuckerguß verzieren. Nostalgiefiguren können mit Zuckerguß auf die rechteckigen Lebkuchen aufgeklebt werden.

Die Dudenreiter können mit einem Band versehen auch als essbare Christbaumdekoration aufgehängt werden. Auch ein tolles Geschenk:)

Viel Spaß beim Backen!