



Martinsgänse aus Lebkuchenteig

Zutaten für den Honigteig:

250g flüssigen Honig, 250 Zucker, 2 Eier
500g Mehl, 1,5 P Backpulver, 150 g gemahlene Nüsse,
TL Zimt, 1 Prise gemahlene Nelken
eine Ausstechform in Form einer Gans

Zutaten für die Glasur:

200g Puderzucker, etwas Zitronensaft und Wasser
Mandelblättchen, Rosinen

Zubereitung:

Zucker und Eier in einer Schüssel schaumig rühren. Backpulver mit Mehl vermischen, Honig, Schaummasse (aus Zucker und Eier), Nüsse, Zimt und Nelken dazugeben. Alles auf einem Brett zu einem schönen Teig abkneten. Teig knapp 1 cm dick ausrollen, Gänse ausstechen oder mit dem Messer ausschneiden, auf ein Backblech mit Backpapier legen und hellbraun backen.

Ober Unterhitze: 180 Grad, je nach Größe 8 -12 Minuten

Abgekühlte Lebkuchen mit Puderzuckerglasur überziehen und mit Mandeln (Flügel) und einer Rosine (Auge) verzieren.

Quelle: Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung Arme Schulschwestern aus der Münchner Au
<https://www.erzbistum-muenchen.de/familie/rezept-fuer-martinsgaense-aus-lebkuchenteig>