

# Elfen backen Lebkuchen.

By Peter von KI



Diese Datei ist für die zweiseitige  
Ansicht am Bildschirm optimiert.



**Nachdem die Mailänderlis so  
gut gelungen waren, wollten  
die kleinen Weihnachtselfen  
Elara und Finn etwas Neues  
ausprobieren. Sie fanden  
eine uralte Pergamentrolle  
in ihrem geheimen  
Rezeptbuch.**



**Auf der Rolle stand ein  
Rezept für Lebkuchen!  
Elara, die immer alles  
genau wissen wollte, las  
die Zutaten vor.**



**Finn, der eher ungeduldig  
war, trommelte mit den  
Fingern. "Honig, brauner  
Zucker und Butter",  
begann Elara. Sie gaben  
alles in einen kleinen  
Topf.**



**Sie erwärmten die  
Masse vorsichtig, bis  
sich der Zucker  
aufgelöst hatte. "Nicht  
kochen lassen!", rief  
Elara. Finn passte gut  
auf.**



**Die süße Honigmasse  
füllten sie in eine  
Schüssel um und ließen  
sie abkühlen. Das war  
der erste Schritt für den  
"Vortag", wie es im  
Rezept stand.**



**In einer anderen  
Schüssel mischten sie  
Mehl, Kakaopulver,  
Lebkuchengewürz und  
Natron. Es duftete schon  
wunderbar nach  
Weihnachten!**



**Als die Honigmasse  
lauwarm war, rührte  
Elara ein Ei hinein. Dann  
fügte Finn langsam die  
Mehlmischung hinzu.**



**Gemeinsam kneteten sie  
alles zu einem festen,  
glatten Teig. Er war ein  
bisschen klebrig, aber  
sie lachten dabei.**



24 Stunden  
Ruhe!

**Der Teig wurde fest in  
Frischhaltefolie  
eingewickelt.**

**"Mindestens 24 Stunden  
ruhen lassen", las Elara.**

**"Das ist ganz wichtig!"**



**Sie stellten den Teig  
vorsichtig in den  
Kühlschrank. Das  
Warten war schwer,  
aber sie wussten, dass es  
sich lohnen würde.**



**Am nächsten Tag, dem  
"Backtag", heizten sie  
den Backofen vor. Es war  
 $180^{\circ}\text{C}$   
Ober-/Unterhitze.**



**Finn bemehlte die  
Arbeitsfläche und rollte  
den Teig vorsichtig aus.  
"Nur 3 mm dünn!",  
erinnerte Elara.**



**Mit ihren  
Lieblingsausstechformen  
stachen sie Sterne,  
Herzen und kleine  
Tannenbäume aus dem  
Teig. Sie legten sie auf  
Backbleche.**



**Elara verquirlte das  
restliche Ei mit etwas  
Milch. Damit bestrichen  
sie die Lebkuchen. "Für  
einen schönen Glanz!",  
sagte sie.**



**Die Lebkuchen  
wanderten in den Ofen.  
Der Duft von Honig und  
Gewürzen erfüllte die  
ganze Elfen-Werkstatt.**



**Nach etwa 10 bis 15  
Minuten waren die  
Lebkuchen leicht  
gebräunt und fertig. Sie  
holten sie vorsichtig  
heraus.**



**Nun mussten die  
Lebkuchen vollständig  
abkühlen, bevor sie  
verziert werden  
konnten. Das war die  
schwierigste Wartezeit!**



**Für den Guss mischten  
sie Puderzucker mit  
etwas Zitronensaft und  
ein paar Tropfen Wasser.**

**Es wurde ein  
dickflüssiger, weißer  
Guss.**



**Mit dem Guss malten sie  
Muster und kleine  
Schneeflocken auf die  
Lebkuchen. Finn setzte  
halbe Mandeln als  
Augen.**



**Sie verzierten die  
Lebkuchen nach  
Herzenslust mit bunten  
Streuseln. Jeder  
Lebkuchen sah anders  
und besonders aus.**



**Stolz betrachteten Elara  
und Finn ihr Werk. Es war  
ein Fest für die Augen und  
würde ein noch größeres  
Fest für den Gaumen sein!**

**Sie hatten gelernt, dass  
Geduld zu den leckersten  
Belohnungen führt.**

Copyright Peter@PCarsten.de - 2025

