



1. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

## Eierlikör-Lebkuchen-Kranz

### Zutaten:

150 g Lebkuchenplätzchen oder Frühstücks-Lebkuchen  
250 g weiche Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
250 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
¼ l Eierlikör

Fett und Paniermehl für die Form

### Guss:

125 g Puderzucker, 6 - 7 Esslöffel Orangensaft, evtl. gehackte Pistazien

### Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad (150-160 Grad Umluft) vorheizen.  
Eine Kranzform einfetten und mit Paniermehl austreuen.

Lebkuchenplätzchen zerbröseln. Butter/Margarine mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren. Eier nach und nach zum Teig geben und gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss die Lebkuchen und Eierlikör mit unter den Teig heben.

Den Teig in die vorbereitete Kranzform füllen und ca. 1 Std. backen. Etwas abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen, den Kuchen vollständig abkühlen lassen. Für den Guss Puderzucker sieben und mit dem Orangensaft verrühren. Den Kuchen mit dem Puderzuckerguss einstreichen, evtl. mit gehackten Pistazien bestreuen.

Heidrun Klos, Schwarzenau