



16. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Weihnachts-Eisenbahn

Für den Teig:

250 g Honig, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Butter oder Margarine

(langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen,
nach und nach unter die fast erkaltete Masse geben)

1 Ei, 2 gestrichene TL gemahlene Zimt

½ gestrichenen TL gemahlene Kardamon, ½ gestrichenen TL gemahlene Nelken

1 Fläschchen Rum-Aroma

375 g Weizenmehl, 9 g (3 gestrichene TL) Backpulver

1 gestrichenen EL Kakao

(mischen, sieben, nach und nach esslöffelweise mit 5 EL Milch unterrühren)

Den Teig mit einem Teigschaber in einem Rechteck von 35x20 cm auf ein gefettetes
Backblech streichen, vor den Teig ein mehrfach umgeknicktes Stück Alufolie legen,
in den vorgeheizten Backofen schieben, bei 175-200 °C ca. 20 min backen.

Den Honigkuchen auf dem Backblech gut auskühlen lassen,
aus der erkalteten Kuchenplatte mit einem spitzen Messer die Teile der Eisenbahn
ausschneiden (am besten nach Papierschablonen), dabei darauf achten,
dass zum Zusammenkleben für die Lokomotive zwei Teile gleich sein müssen,
das eine darum beim Ausschneiden umgekehrt aufgelegt werden muss.

Für den Guss:

175 g Puderzucker sieben

mit Eiweiß so viel glattrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht,
für die Wagen und Lokomotive jeweils 2 Teile mit Eiweißguss aneinanderkleben,
auf die gleiche Weise die Räder aus Schokoladengeld
und alle übrigen Zuckersachen ankleben

4 Schokoladenriegel (farbig eingepackt) zusammenkleben,
als Schornstein auf der Lokomotive anbringen,
den Rauch aus Watte herstellen