

Zutaten für 30 Männchen:

Für den Lebkuchenteig

- 500 Gramm Roggenmehl
- 120 Gramm Zucker
- 1,5 Esslöffel Lebkuchengewürz

Für die Eiweißspritzglasur

- 30 Gramm Eiweiß
- 200 Gramm Puderzucker

• 80 Gramm Butter

2 Teelöffel Natron

• 250 Gramm Honig

2 mittelgroße Eier

Zubereitung

- Honig, Zucker und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und gut miteinander vermengen. Achtung: Die Masse darf nicht kochen. Ist alles gut vermengt, die Masse gut auskühlen lassen.
- Danach Eier, Mehl, Natron und Gewürz gut unterrühren, bis alles zu einem geschmeidigen Teig geworden ist. Den Teig luftdicht verpacken und am besten über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.
- Am nächsten Tag kann der Teig dann ausgerollt (auf ca. 5 mm) und mit beliebigen Formen ausgestochen werden (z.B. Lebkuchenmänner). Die ausgestochenen Formen werden dann bei 180 Grad C Ober- und Unterhitze oder 160 Grad C Umluft (beim gleichzeitigen Backen mehrerer Bleche) gebacken, bis der Teig leicht gebräunt ist (ganz grob 10-15 Minuten).
- Die fertigen und ausgekühlten Lebkuchen können dann noch mit Eiweißglasur nach Belieben verziert werden. Für die Eiweißspritzglasur wird das Eiweiß einfach mit dem gesiebten Puderzucker für einige Minuten steif geschlagen, bis Spitzen stehen bleiben. Ist die Glasur trotzdem noch zu dünn, kann noch mehr Puderzucker zugegeben werden. Die Glasur kann nach Belieben mit Lebensmittelfarben eingefärbt werden. Die Dekorationen mit einem Spritzbeutel auf die Lebkuchen dressieren.

Anmerkungen

- Die fertigen Lebkuchen sind am Anfang relativ hart. Das ist ganz normal und soll so sein. Am besten werden sie dann luftdicht verpackt (z.B. in eine Plastikdose) und Apfelspalten mit in die Dose gelegt. Dort dürfen die Lebkuchen dann ziehen und werden mit Feuchtigkeit versorgt und werden somit weich und saftig.
- Das kann 1-2 Tage bis eine Woche dauern. Am besten sollten die Lebkuchen bis zum Verzehr so gelagert bleiben. Liegen sie wieder länger an der Luft, werden sie wieder fester. Wichtig: Die Äpfel sollten regelmäßig kontrolliert und erneuert werden, damit kein Schimmel entsteht.

Live-Musik I Kinder- und Unterhaltungsprogramm

Sa. 29.11.2025	14 - 17 Uhr	BERND KUREK	
	14 - 17 Uhr	KINDER BACKEN KE	KSE
Do. 04.12.2025	17 - 18 Uhr	PERCHTENLAUF	
		MEMA GLÜCKWÜNS	CLIE
Sa. 06.12.2025	14 - 17 Uhr	MEMA GLUCKWONS	CHE
	10 - 17 Uhr	GLÜCKSRAD	
	09 - 17 Uhr	DER NIKOLAUS KOM	IMT
Sa. 13.12.2025	09 - 12 Uhr	TV ROSSECKER	
	14 - 17 Uhr	BASTELN &	
		MALWETTBEWERB	
Sa. 20.12.2025	14 - 17 Uhr	ROMAN AND THE RO	DAC
	09 - 17 Uhr	KINDER BACKEN KE	KSE
	09 - 17 Uhr	DER WEIHNACHTSMANN	
		KOMMT	





• Ihre Pearle-Filiale: EUROMARKT, 8605 Kapfenberg





Aktion gültig von 28.11. bis 06.12.2025, einmalig inlösbar in der LIBRO Filiale Euromarkt Kapfenberg. Lusgenommen preisgebundene Bücher, Handys, Jotebooks, Smartwatches, Spielkonsolen und -zubehör, Software, Tickets, Vorbestellungen, Gutschein- und Wertkarten. Keine Barablöse möglich. Nicht mit andere



Spar am Preis. Nicht an der Auswahl.





Neu!

Pearle +

SPORT

UND

MODE!

CITY OUTLET

COOLE **MARKEN**

HEISSE

PREISE

VOM STATTPREIS/UVP GÜLTIG VON 11.12. BIS 24.12.202

$R_{\mathbf{O}} ck_{\mathbf{C}} c_{\mathbf{O}^{\mathsf{m}}}$

- 50% auf Restgrößen
- 25% auf Herren Sakko



2 Brillen **-25**%

www.pearle.at f @ 9 🛂 🗗

Nähere Informationen erhalten Sie in Ihrer Pearle-Filiale in Kapfenberg.



- 20% auf einen Einkauf



Gültig von 28.11. - 24.12.2025 in der Takko Filiale Kapfenberg, Nicht mit anderen Rabatten und Aktionen kombinierbar. Nicht gültig auf Gutscheinkarten, Prospekt- und Promotionsware. Keine Barauszahlung möglich.





Weihnachtlicher Glühwein & Glühmost mit Lebkuchen / 01. & 4. Advent (Fr. & Sa.)

Aktion um EUR 4,50



10%

FÜR STRÄHNEN, FÄRBEN & **BALAYAGE**







AUF ABVERKAUFSARTIKEL



auf das gesamte **Produktsortiment** Gültig von **24.11**. - **1.12.2<u>025</u>** im KLIPP Salon Euromarkt Kapfenberg Ausgenommen Elektrogeräte, Nahrungsergän-





handvwelt.euromarkt





1. und 2. Adventsamstag bei Vorlage des Gutscheines

- 20% auf Alles

