



Der Lebkuchenmann.

Es war einmal eine alte Dame, die einen großen Lebkuchen in Form einer Puppe backte. Als er fertig war und sie den Ofen öffnete, sprang der Keks wie von Zauberhand aus der Form und rannte aus dem Fenster. Die Dame und ihr Mann rannten hinter ihm her, da sie hungrig waren, aber der Keks konnte entkommen, während er schrie:

- Rennen Rennen! Renn so schnell du kannst! Du kannst mich nicht fangen. Ich bin der Lebkuchenmann!

Kurz vor ihm fand der Keks mehrere hungrige Tiere, die ihn auch essen wollten: die Kuh, das Schwein, das Pferd ... und niemand konnte ihn erreichen.

Allen rief er:

- Rennen Rennen! Renn so schnell du kannst! Du kannst mich nicht fangen. Ich bin der Lebkuchenmann!

Nun, der Lebkuchenmann, der wie nie zuvor rannte, erschrak, als er das Flussufer erreichte. Und nun? Er dachte es.

Dort schien ein Fuchs sehr hilfreich zu sein und bot ihm Hilfe beim Überqueren des Flusses an.

- Geh auf meinen Rücken, sagte der Fuchs. Ich werde dich zur anderen Bank bringen.

- Aber hast du keinen Hunger? Wirst du mich nicht essen? Fragte der Lebkuchenmann.

- Nein, antwortete der Fuchs!

Der Lebkuchenmann nahm die Einladung an und kletterte auf den Rücken.

Während der Überfahrt beschwerte sich der Fuchs, dass der Mann zu schwer sei und bat ihn, die Plätze zu wechseln, bis er seine Schnauze erreichte.

Als sie die andere Seite des Flusses erreichten, warf ihn der Fuchs hoch und versuchte ihn zu essen. Der Lebkuchenmann war viel schlauer und rannte weg:

- Rennen Rennen! Renn so schnell du kannst! Du kannst mich nicht fangen. Ich bin der Lebkuchenmann!

Der Fuchs rutschte am Ufer des Flusses aus und wurde von der Strömung mitgerissen.

Und sie sagen, dass der Lebkuchenmann auch heute noch herumläuft, ohne dass ihn jemand fangen kann.





Das Rezept für Lebkuchen

Zutaten:

- 100 g Butter
- 1 Tasse brauner Zucker
- 4 Esslöffel Honig
- 1 Ei
- 1 Esslöffel gemahlener Ingwer
- 1 Löffel (Dessert) Backpulver
- 2 Tassen Weizenmehl

Vorbereitungsmodus:

In einen Topf Butter, Zucker und Honig geben. Zum Feuer nehmen und gut mischen, bis es schmilzt.

In eine Schüssel geben, Ei, Ingwerpulver und Backpulver hinzufügen und mischen.

Fügen Sie das Weizenmehl allmählich unter ständigem Rühren hinzu, bis der Teig gleichmäßig ist. 2 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Dann entfernen Sie den Teig und rollen ihn auf eine Dicke von etwa einem Zentimeter.

Schneiden Sie es mit einem Messer in die gewünschte Form oder verwenden Sie Ausstechformen, Tassen und Tassen. Legen Sie die Kekse auf ein Backblech und legen Sie sie in einen mittelgroßen Ofen (180 ° C), der 10 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind, vorgeheizt ist.

Serviert: 40 Personen - Zeit: 45 Minuten

Sie sagen, dass es viele Geschichten über die Herkunft von Ingwer- und Honigkekse gibt, die die Hauptzutaten der kleinen Weihnachtsmänner sind. Eine davon stammt aus dem 15. Jahrhundert in Europa, wo es bereits Tradition gab, Häuser und Puppen aus Lebkuchen zu bauen.

