



ZUTATEN

125 g Honig
 50 g brauner Zucker
 50 g weißer Zucker
 ½ Päckchen Vanillezucker
 75 g Butter
 250 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 2 TL gehäuft Lebkuchenge-
 würz (extra gemischt oder
 Lebkuchengewürz)
 120 g gemahlene Mandeln
 1 Ei

Noch ein zusätzliches Ei zum
 Kleben und Bestreichen.

GEWÜRZMISCHUNG

1 TL Zimt
 1/2 TL Kardamom
 1/5 TL Muskatnuss
 1/5 TL Nelken
 1/5 TL Koriander
 1/2 TL Zitronenschale
 1 TL Orangenschale

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

AUSRUHEZEIT ca. 30 Minuten

BACKZEIT ca. 10-15 Minuten

In der magischen Konditorei

Gemeinsam mit Kindern Lebkuchen-Katze backen

Wie kann man sich selbst eine Lebkuchen-Katze backen? Ganz einfach! Ob sie zum Leben erwacht, wie im Buch "Schleck! Leckermaul: Die Abenteuer der Lebkuchen-Katze" kann man allerdings nicht versprechen. Aber, wenn man sich Mühe gibt, wer weiß ...

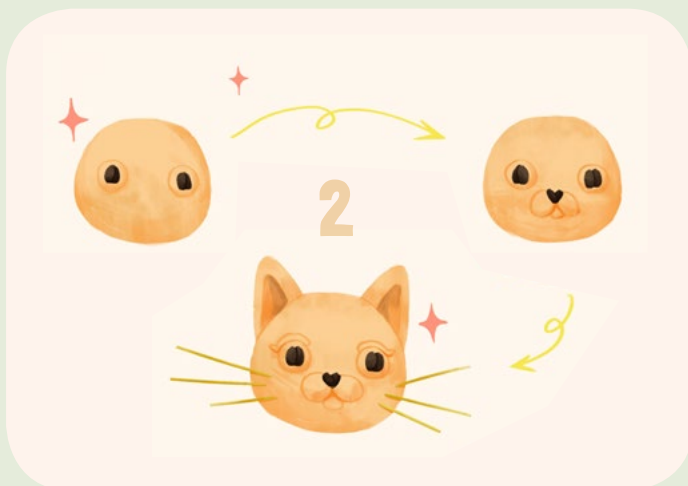
- 1** Honig in einem Topf erwärmen. Wenn er flüssig wird, Zucker zugeben und im Honig lösen. Ab und zu rühren. Den Topf vom Herd nehmen.
- 2** Die Gewürze zusammen mischen.
- 3** Alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermischen. Die Honig-Zucker-Masse dazugeben und alles zu einem trockenen Teig verarbeiten. Weiche Butter zum Teig geben und weiterkneten. Das Ei mit einem Besen leicht schlagen und vorsichtig in den Teig einmischen (wenn die Maße zu flüssig ist, die Schüssel für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen). Den gekneteten Teig in etwas Frischhaltefolie einwickeln und für 15-30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen – so wird er aromatischer.
- 4** Den Teig aus dem Kühlschrank holen. Jetzt kann man aus ihm fast alles herstellen, wie aus Knete. Den Teig leicht durchkneten und die Katze nach Anleitung oder einfach nach Gefühl formen. Sie darf aber nicht dicker als 8 mm sein.
- 5** Die Katze gleich auf einem mit Backpapier belegten Blech zusammenkleben. Als Kleber dient das zusätzliche Ei. Wenn ein bisschen Teig übriggeblieben ist, kann man daraus ein paar Mäuse machen. Den Ofen auf 170°C Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Katze im Ofen ca. 12-15 Min. backen. In der Zeit wird die Katze goldiger, dicker und üppiger und dann ... sieht sie genauso oder fast genauso aus wie Schleck! Leckermaul! Nach dem Backen: Die Katze auskühlen lassen, nach Wunsch mit Guss bestreichen.



KATZENSHEMA

mmm ... njam-miau

Von dem Teig ein großes Stück abreißen und daraus den Rumpf formen. Dann entstehen die Beine – vier kleine Würste – und der Schwanz – eine etwas längere Wurst. Das ganze am Rumpf verkleben.



Einen flachen runden Fladen formen und am Rumpf verkleben. Darauf zwei Rosinen oder Cranberrys setzen – das sind die Augen. Zwei dünne Teigfädchen rund um die Rosinen bogenförmig drücken – die Augenlider. Den Mund formen – zwei kleine Kugeln. Die Nase – ein winziges Herzchen, mit Zimt bestäubt. Dreieckige Ohren setzen, unter die Nase dünne Nudelfädchen – den Schnurrbart. Fertig ist der Kopf.



Unten in die Pfoten die Katzenkrallen aus Reis einstecken. Streifenweise Zimt daraufstreuen.

FERTIG IST DIE KATZE
SCHLECKI LECKERMAUL!