

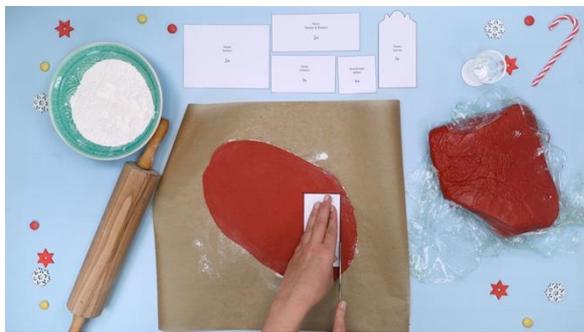






## Lebkuchenzug backen

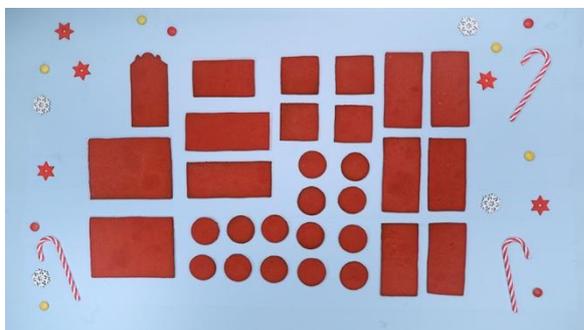
Die Vorlagen ausdrucken und ausschneiden.  
Ein Stück vom Teig auf Backpapier ausrollen.  
Den Teig vor dem Ausrollen mit Mehl bestäuben, damit er weniger klebt.



Die Vorlagen auf den ausgerollten Teig legen  
und mit einem Buttermesser ausschneiden.  
Die Zugteile vorsichtig auf ein Backblech  
legen.



Die Räder kannst du mithilfe der Vorlage  
oder eines Schnapsglases ausstechen.



Die Zugteile werden im Backofen bei 180  
Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160  
Grad) für 15 Minuten gebacken.



### Zuckerguss vorbereiten

Zwei Eiweiß mit 400g gesiebt  
Puderzucker kräftig aufschlagen. Ein  
Löffel von dem weißen Zuckerguss in  
einen kleinen Spritzbeutel mit flacher  
Spritztülle füllen.



Den Rest des Zuckerguss mit gelber  
Lebensmittelpaste einfärben.

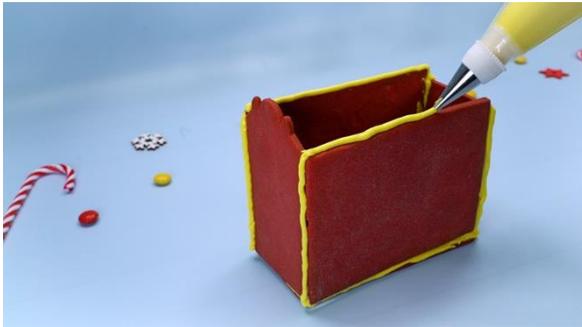


Den gelben Zuckerguss in einen großen  
Spritzbeutel mit runder Spritztülle füllen.



### Zug zusammenbauen

Jetzt kannst du Nate mit dem gelben  
Zuckerguss zusammenbauen.



Alle Seitenwände trocknen lassen und dann das Dach auflegen.



Nun die beiden Zughänger zusammenkleben.



Wenn der Zug und die Anhänger getrocknet sind, werden die Räder angeklebt.



### Zug dekorieren

Die Räder und die Anhänger können mit Lakritzdrops und gelben und roten Schokolinsen dekoriert werden.



Auf Nates Seitenwände kann noch eine Leiter mit dem gelben Zuckerguss aufgemalt werden.



Nates Gesicht mit gelben Zuckerguss dekorieren. Eine große, blaue Schokoladenlinse wird zu Nates Licht. Mit dem weißen Zuckerguss werden die Augen ausgespritzt.



Aus zwei Schokodrops werden Nates Pupillen. Von einer Lakritzschnecke drei kleine Lakritzstreifen abschneiden und als Augenbrauen und Mund aufkleben.



**Gut gemacht!**

Die Zughänger kannst du nun mit Süßigkeiten befüllen!