

Abraham- oder Sarah-Figur backen

Ein Rezept für einen 'Abraham' oder eine 'Sarah'

Zutaten: 600 g Mehl 250 g Rohmarzipan 2 Teelöffel Backpulver 50 g gehackte Nüsse 300 g brauner Rohrzucker, einige Mandel ohne Schale 3 Esslöffel Lebkuchengewürz 1 Ei Salz 50 g Puderzucker 300 g Butter oder Margarine, harte 2 grüne kandierte Früchte, 50 ml Milch, Watte

Die Figur:

Die angegebenen Mengen reichen um eine Abraham-Figur in der Größe von ungefähr 40 cm zu machen. (Siehe Bild)

Das Mehl sieben mit dem Backpulver, dem braunen Zucker, dem Lebkuchengewürz, und etwas Salz. Die Butter klein schneiden und mit den anderen Zutaten einen geschmeidigen Mürbteig kneten. Den Teig über Nacht an einer kühlen Stelle ruhen lassen.

Auf Butterbrotpapier die Form der Abraham-Figur, 2 Hände und 2 Füße zeichnen und ausschneiden. Die Hälfte des Teiges ausrollen zu einem Fladen, etwas größer als die Abraham Puppe. Den Fladen auf ein eingefettetes Stück Butterbrotpapier schieben. Die Form fuer die Abraham auf dem Teig legen und herausschneiden.

Den übrigen Teig wegnehmen und aufbewahren. Die Rohmarzipanmasse so formen, dass sie dieselbe Form hat wie die Figur, aber rund herum einen Rand von 1 cm freihalten. Die gehackten Nüsse über die Marzipanschicht verteilen. Die andere Hälfte des Teiges auch ausrollen, auf einem Stück Papier schieben und eine zweite Abraham-Figur herausschneiden. Diese auf die Marzipan/Nußschicht legen und die freigehaltenen Teigränder gut andrücken. Die Figur entlang des 'Halses' und in der Mitte mit Mandeln schmücken. Auch eine Mandel für die Nase eindrücken. Das Eigelb verrühren und die Figur hiermit bestreichen.

Den Kuchen mit dem Papier auf das Backblech schieben und in der Mitten eines heißen Ofens - 200 °C - in 35 Minuten gar und braun backen. Den übrigen Teig zu einen dünnen Fladen ausrollen und hieraus

die Hände und Füße ausschneiden.

Die Teigformen mit etwas Ei bestreichen (oben und unten) und auf die Figur legen. Den Kuchen jetzt noch 15-20 Minuten weiter backen. Die Abraham-Figur danach auf einem Gitter schieben und kühlen lassen. Zum Verzieren den Pulverzucker mit einem $\frac{1}{2}$ Esslöffel kaltem Wasser (oder Zitronensaft) zu einer dicken Glasur verrühren. Den Kuchen hiermit dekorieren: eine Linie bei den Beinen, die zwei Arme mit Glasur bepinseln, eine Taillelinie, Linien für das Gesicht, die Obenseite des Kopfes ganz weiß glasieren. Für die Augen die kandierten Früchte mit etwas Glasur festkleben. Aus der Watte einen schönen Bart ausschneiden und auch diesen mit Glasur festkleben.

Guten Appetit und denkt (nicht) an die schlanke Linie ;-)

www.abrahamsara.de

