



Lebkuchenmänner

Zutaten

Für den Teig

- 500g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Kakao
- Ca. 12 g Lebkuchengewürz
- 120g Zucker
- 135g weiche Butter
- 1 Ei
- 230g Honig
- 1 EL Milch

Für die Glasur

- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 180g Puderzucker



Foto: Kinderservice Sandra & Daniela

Zubereitung

- 1) Mehl, Backpulver, Salz, Kakao und Lebkuchengewürz in einer Schüssel vermengen
- 2) Weiche Butter und den Zucker mit einem Mixer schaumig schlagen
- 3) Ei, Honig und Milch dazu Mixen (bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat)
- 4) Nach und nach werden die vermengten trockenen Zutaten hinzugefügt - bis ein geschmeidiger Teig entsteht
- 5) Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 – 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen
- 6) Ofen vorheizen auf 170° C Ober- Unterhitze
- 7) Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig mit einer Dicke von etwa 5mm ausrollen und die Lebkuchenmänner ausstechen (auf einem Backblech platzieren und etwa 10 Minuten backen -! sie dürfen nicht zu dunkel werden)
! Lebkuchenmänner gut auskühlen lassen
- 8) Glasur – Eiweiß mit dem Salz steif schlagen nach und nach den Puderzucker einrühren
- 9) Die Glasur in einen Spritzbeutel füllen und die Lebkuchenmänner dekorieren

! Tipp: Es können auch noch Zuckerperlen oder bunte Streusel zum Dekorieren verwendet werden



Foto: Kinderservice Sandra & Daniela