



Selbstgemachte Lebkuchenmännchen



Rezeptinfo

Zutaten für 30 Stück

Zubereitungszeit: 1 Std. + 12 Min. Backzeit + 60 Min. Kühlzeit

pro Portion: 779 kJ, 186 kcal, 30,6 g Kohlenhydrate, 2,56 g Eiweiß, 6,24 g Fett, 11,5 mg Cholesterin, 0,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Es ist natürlich kein Wunder, dass Lebkuchenmänner mit zum beliebtesten Weihnachtsgebäck gehören, denn Lebkuchen schmeckt einfach nur super lecker! Und das Beste ist, die kleinen Lebkuchenmännchen eignen sich auch noch perfekt als Weihnachtsbaumschmuck. Falls dir die klassischen Kugeln an deinem Weihnachtsbaum also zu langweilig sind, solltest du unbedingt diesen Weihnachtsbaumschmuck nachbacken. So geht's:

Step 1:

Zuerst die Butter mit dem Honig, dem Vanillezucker und der Milch in einem Topf erwärmen, bis die Butter und der Zucker geschmolzen sind. Dann die Mischung abkühlen lassen.

Step 2:

Das Mehl mit den Mandeln, dem Backpulver, dem Kakao und den Gewürzen gut vermischen. Nun musst du alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts schnell zu einer geschmeidigen Masse vermischen. Den Teig kannst du zu zwei Kugeln formen und diese in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Step 3:

Nach der Kühlzeit kannst du schon mal den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und die Teigkugeln nacheinander darauf ausrollen. Den Lebkuchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Strohhalm ein kleines Loch in jeden Lebkuchen stechen. Hier werden die Lebkuchen später aufgehängt. Die Lebkuchen für ca. 12 Minuten im Ofen backen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Step 4:

Nun die Bänder zum Aufhängen der Lebkuchen zurechtschneiden und durch die kleinen Löcher fädeln und oben zusammenbinden.

Step 5:

Für das Royal Icing musst du zuerst das Ei trennen und eventuelle Ei-Fäden aus dem Eiweiß nehmen. Den Zitronensaft und den Puderzucker zum Eiweiß hinzugeben alles mit einem elektrischen Handrührgerät für circa 5 Minuten vermengen. Das fertige Icing sollte sehr zähflüssig sein und steife Fäden ziehen. Falls die Masse noch verläuft, kannst du etwas Puderzucker hinzugeben.

Step 6:

Zum Schluss das fertige Icing in einen Spritzbeutel mit einer sehr feinen Öffnung füllen und den Lebkuchen damit dekorieren.

Zutaten

Für den Lebkuchen

150 g	Butter
200 g	Rohrzucker
150 g	Honig
1 Päckchen	Vanillezucker
50 ml	Milch
400 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	gemahlene Mandeln
1 EL	Back-Kakao
2 TL	Lebkuchengewürz
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz

Für das Royal Icing

1	Eiweiß (Größe L)
250-280 g	Puderzucker
1 Spritzer	Zitronensaft

Sonstiges

1	Bänder zum Aufhängen
1	Lebkuchen-Ausstecher
	Strohhalm

