Lebkuchenmann mit Honig

Zeit gesamt
4h

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Honig	125 g
Brauner Zucker	75 g
Butter	75 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	2 TL
Lebkuchengewürzmischung	2 TL
Eier	1 St.
Puderzucker	125 g
Zitronensaft	2 EL
Lebensmittelfarbe, rot	0.25 TL
Zuckerperlen	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Nudelholz, Ausstecher, Spritzbeutel

1. Honig, Zucker und Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist.

2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz vermischen. Die Honig-Mischung und das Ei hinzufügen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und mind. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf ca. 7 mm dick ausrollen. Lebkuchenmännchen ausstechen und mit etwas Abstand auf dem Blech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen. Vor dem Verzieren vollständig auskühlen lassen.

4. Puderzucker und Zitronensaft verrühren, in einen Spritzbeutel füllen und in dessen Spitze eine kleine Öffnung schneiden. Die Lebkuchenmännchen mit dem Zuckerguss verzieren, zum Beispiel mit Augen, Mund und Kleidung. Bunte Zuckerperlen als Knöpfe mit Zuckerguss befestigen. Einen Teil vom Zuckerguss rot einfärben und damit eine Mütze gestalten.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe kann der Zuckerguss nach Belieben eingefärbt werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	301 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g