

Lebkuchen-Männchen Einkaufsliste



Einkaufen:
6 Eier
1x Milch
1x Brot

500 g → Roggenmehl

250 g → Honig

80 g → Butter

120 g → Zucker

2 Eier

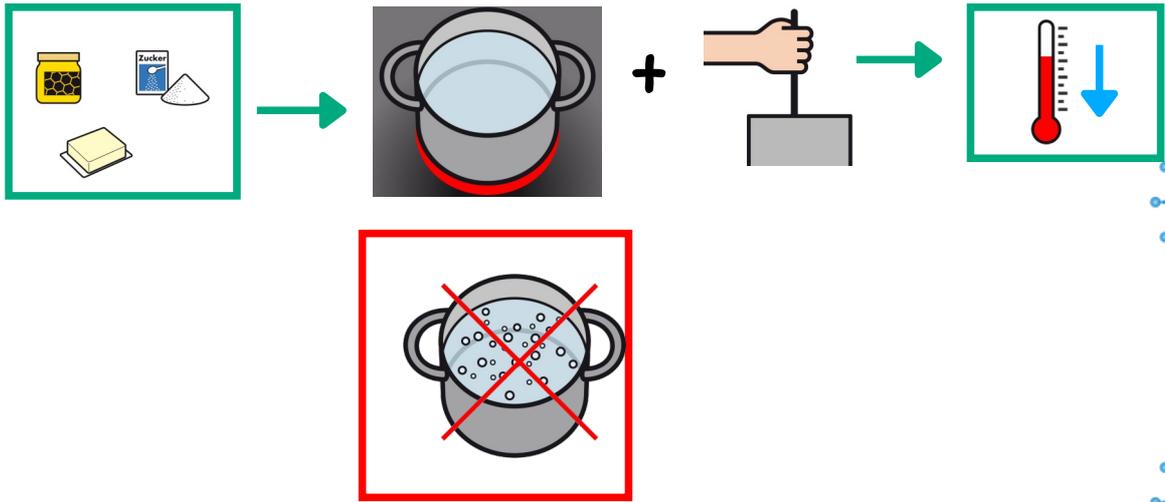
2 TL → Natron

1 1/2 EL → Lebkuchengewürz

30 g → Eiweiß

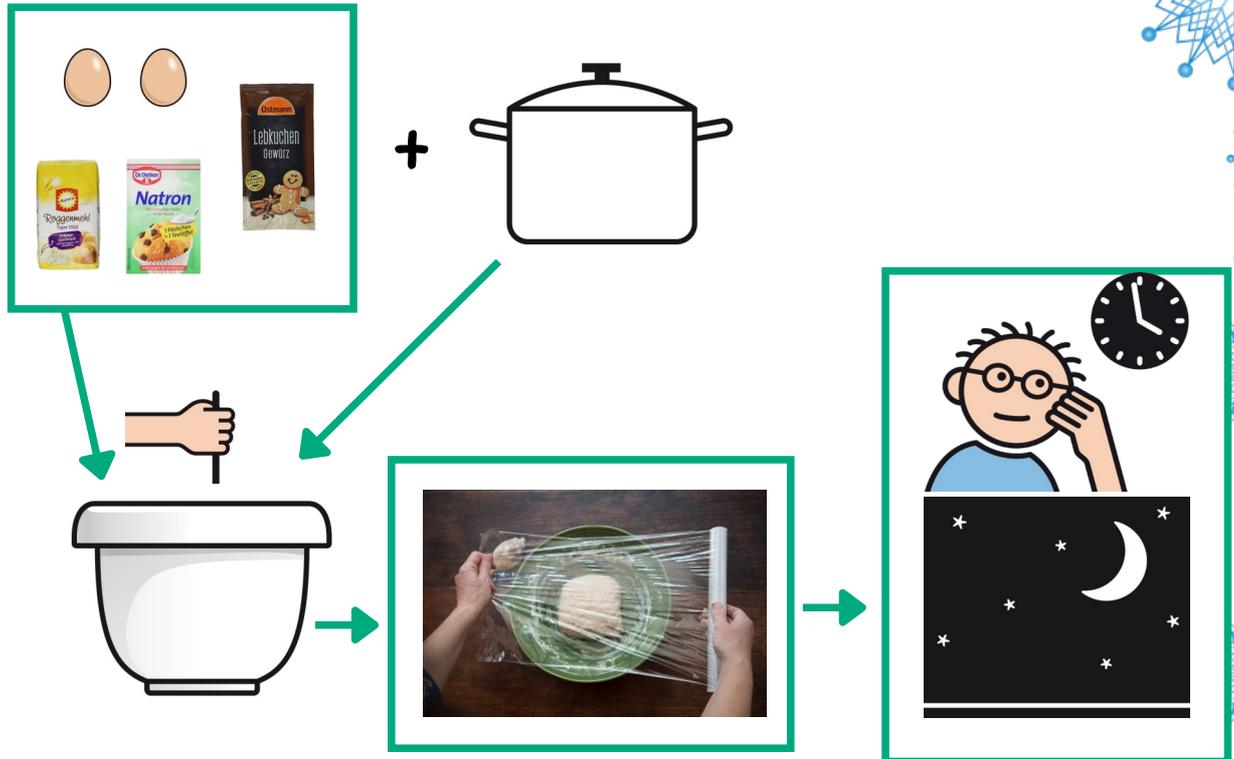
200 g → Puderzucker

1



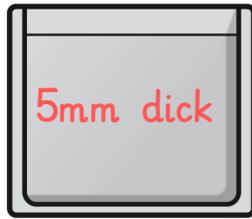
Honig, Zucker und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und gut rühren. Die Masse darf nicht kochen. Danach abkühlen lassen.

2



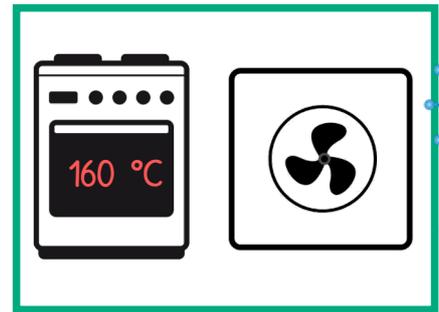
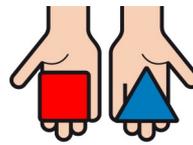
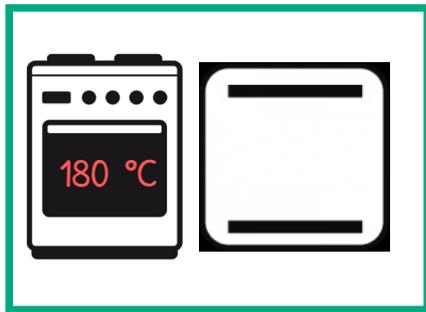
Eier, Mehl, Natron und Lebkuchengewürz mit der Masse aus dem Topf verrühren. Den Teig abdecken und über die Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.

3



Den Teig ca. 5mm dick auf einem Blech ausrollen und mit der Form ausstechen.

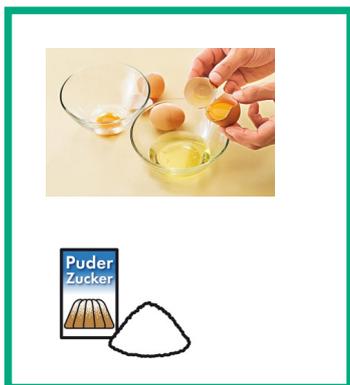
4



10-15 Minuten

Lebkuchenmänner Ober- und Unterhitze oder Umluft grob für ca. 10-15 Minuten im Backofen backen bis sie leicht gebräunt sind..

5



Eiweiß und Puderzucker zu vermischen und den abgekühlten Lebkuchenmann bemalen.