

Bunte Lebkuchen-Männlein - Rezept

Zutaten:

- 250 g Roggenmehl
- 180 g Staubzucker
- 100 g Honig
- 2 Stk. Eier
- 1 TL Natron
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Zimt
- Zuckerstifte
- Zuckerglasur
- Bunte Streusel

Zubereitung:

Die Zutaten (Roggenmehl, Staubzucker, Natron, Lebkuchengewürz und Zimt) in einer Schüssel vermengen

Anschließend den Honig hinzugeben, dann die Eier nach und nach in die Masse einrühren. Alles zu einem Teig kneten. Tipp: Mit einer Küchenmaschine funktioniert das am besten.

Wenn der Teig fertig ist, dann diesen auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-5 mm dick ausrollen. Die Männlein-Ausstecher (wahlweise auch andere lustige Figuren und Formen möglich) zum Ausstechen verwenden.

Im Backofen (Vorheizen nicht vergessen!) bei 180° C, Ober- und Unterhitze, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech, für ca. 8-10 Minuten backen.

Verzierung:

Der Verzierung von Lebkuchen sind keine Grenzen gesetzt. Hier können sich die Kinder austoben und ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Besonders einfach ist die Verzierung mit bunten Zuckerstiften und bunten Streuseln, die in Supermärkten erhältlich sind. Die Zuckerstifte funktionieren unkompliziert und kommen direkt auf dem fertigen Lebkuchen zum Einsatz. Die Trockenzeit für die Verzierung beträgt ungefähr eine Stunde. Wer lieber selbst aktiv werden möchte, der kann eine Zuckerglasur auch selbst anfertigen.

FREIZEIT