



Lebkuchenmännchen

Zutaten

500 g Roggenmehl
250 g Rohrzucker
80 g Butter
120 g Honig
2 Eier
2 TL Natron
1 ½ EL Lebkuchengewürz

Zum Verzieren:

1 Eiweiß und 200 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe nach Belieben



Zubereitung:

Honig und Zucker und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und gut miteinander vermengen. Achtung: die Masse darf nicht kochen.

Danach Eier, Mehl, Natron und Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben und mit der Honig-Butter-Zuckermischung zu einem festen Teig verkneten.

Den Teig luftdicht verpacken und (am besten über Nacht) kühl stellen.

Am nächsten Tag kann man dann den Teig bei Zimmertemperatur ausrollen (ca. 5 mm) und Lebkuchenmännchen oder andere Figuren und Formen nach Herzenslust ausstechen.

Die ausgestochenen Formen bei 150 °C (Umluft) 15 Minuten backen.

Die fertig ausgekühlten Lebkuchen können dann mit der Eiweißglasur nach Belieben verziert werden.