



GINGER BREAD MAN / LEBKUCHEN MÄNNER / LEBKUCHEN TEIG



Dieser Basis Lebkuchenteig kann für verschiedene Leckereien verwendet werden. Zum einen habe ich aus diesem eine schokoladige Lebkuchen Tarte gebacken. Zum anderen können aber auch Plätzchen und Ginger Bread Men zubereitet werden. Mit Zuckerschrift und Zuckerstreuseln dekoriert passen die Kekse auch auf jeden weihnachtlichen Plätzchenteller.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

TEIG

Koche die Butter gemeinsam mit dem Honig und dem Zucker einmal kurz in einem Topf auf. Nimm die Masse vom Herd herunter, fülle sie in eine Rührschüssel und lasse sie etwas herunterkühlen. Vermische nun das Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver, Salz und den Kakao und rühre alles nach und nach in die Buttermasse ein. Gib auch das Ei hinzu und rühre nur noch so lange weiter, bis sich die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verbunden haben. Drücke den Teig nun auf einen Teller - er darf noch leicht klebrig sein - und stelle ihn für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank oder lasse ihn bei Zimmertemperatur ruhen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

PLÄTZCHEN BACKEN

Knete den Teig kurz durch und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Silikonmatte 3 mm dünn aus. Stich nun Lebkuchen Männer oder auch Kekse aus dem Teig aus. Backe die Lebkuchen Männer und Plätzchen nun je nach Größe im vorgeheizten Ofen für etwa 6-12 Minuten. Nimm die Kekse aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen. Dekoriere sie anschließend nach Belieben mit Zuckerschrift und Zuckerstreuseln aus. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 100 g** Butter (weich)
- 220 g** Honig
- 120 g** Zucker
- 600 g** Mehl
- 2 TL** Lebkuchengewürz
- ½ TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- 20 g** Kakao
- 1** Ei

DEKORATION:

- 10 g** Zuckerschrift (in verschiedenen Farben)
- 30 g** Zuckerdekor (Streusel)



Achte darauf die Plätzchen gleichmäßig auszurollen und ähnlich große Plätzchen auf einem Blech zu platzieren, damit sie einheitlich backen.