Lebkuchenmännchen

Da backen die Kinder begeistert mit: ein tolles Rezept für leckere Lebkuchenmännchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 72,0 h

Gesamtzeit: 72,7 h

Zutaten

760 g	Honig
250 g	Roggenmehl
500 g	Weizenmehl (glatt)
150 g	Mandeln (gerieben)
10 g	Lebkuchengewürz
3 g	Pottasche
6 g	Ammonium
1 EL	Gummiarabikum (zum Abglänzen)

Zum Verzieren

110 g	Mandeln (geschält und halbiert)
1 Packung	Tortenfarbe

Zubereitung

1. Die lustigen, winterlichen **Lebkuchenmännchen** machen auf jedem Tisch eine gute Figur. Honig erwärmen auf 50 Grad Celsius. Mandeln, Lebkuchengewürz, Mehl und den warmen Honig zu einem Teig vermengen und für 3 Tage zudecken.

2. An anderer Stelle Ammonium und Pottasche in Wasser aufweichen und ebenso in den Teig geben. Eine Arbeitsfläche bemehlen und darauf den Teig ausrollen in einer Dicke von 5 Millimetern. Anschließend die Männchen nacheinander ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech aufreihen.

3. Wasser auf die Männchen streichen und Mandeln darauf geben. Für gerade einmal 10

Minuten im Backofen belassen.

4. Nach dem Backen mit dem Gummiarabikum abglänzen und nach Wunsch mit Tortenfarben dekorieren. Vorab auskühlen lassen.

Tipp

Die Lebkuchenmännchen in eine Dose legen und einige Apfelstückchen hinzufügen, dann werden diese schneller mürbe.