



LEBKUCHENMÄNNER



Für 18-20 große Lebkuchen

ZUTATEN

125 g weiche Butter
60 g brauner Zucker
90 g Zuckerrübensirup
1 Ei (Größe L)
350 g Weizenmehl
3/4 TL Backpulver
1 TL Natron
1 1/2 TL gemahlener Ingwer

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C CircoTherm® Heißluft vorheizen.
Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Butter, Zucker und Zuckerrübensirup in einer Schüssel cremig rühren. Ei unterheben und zu einer glatten Masse verrühren. Mehl, Backpulver, Natron und Ingwer dazugeben und mit einem Holzlöffel verrühren oder mit den Händen kneten.

Teig schnell zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und 20-30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen und mit einem Ausstecher nach Wahl die Lebkuchen ausstechen. Auf das vorbereitete Backblech legen und 12-15 Minuten hellgold backen.

Die abgekühlten Lebkuchenmänner mit Zuckerguss, Streuseln und Schokolade nach Geschmack dekorieren.