

Lebkuchenmännchen-Guetzli

etwa 25 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
, 8 cm

Teig:

275 g Weissmehl
25 g Kakaopulver
1 TL Salz
200 g Butter oder Margarine,
weich
100 g Zucker

Belag:

etwa 25 Stk. Mandeln, ganz,
ungeschält

Dekoration:

100 g Puderzucker
etwa 1 EL Zitronensaft
Zuckerdekor z. B. Christmas
Party

Wie backe ich einfache Lebkuchenmännchen-Plätzchen?:

1 Teig:

Mehl mit Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschliessend zu einer Kugel formen und flach drücken. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und Ausstecher bereitstellen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Guetzli:

Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit der Ausstechform Lebkuchenmännchen ausstechen und auf das Backblech legen. Jeweils eine Mandel auf die Brust der Lebkuchenmännchen legen und ein Ärmchen darum biegen, so dass es so aussieht, als würden die Lebkuchenmännchen die Mandel festhalten. Guetzli backen.

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 12 Minuten

Guetzli mit dem Backpapier auf ein Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Dekoration:

Puderzucker und Zitronensaft in einer Schüssel zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss in einen kleinen Einwegspritzbeutel oder einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Lebkuchenmännchen mit Zuckerguss und Streuseln nach Belieben dekorieren. Lebkuchenmännchen-Plätzchen bis zum Verzehr kühl und trocken lagern.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Kühlen den Teig nicht rund, sondern am besten flach in Frischhaltefolie wickeln. So ist die Oberfläche größer und der Teig kann schneller durchkühlen.
- Der Guetzli-Teig sollte nach dem Ausstechen relativ warm sein, da er beim Umbiegen des Ärmchens sonst leicht einreißt oder bricht.
- Die Guetzli kann man in gut schliessenden Dosen etwa 2 Wochen aufbewahren.