

Lebkuchenmenschen

etwa 30 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Vorbereiten:**

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt rot

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss

Teig:

200 g Honig

100 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

25 g Butter oder Margarine

250 g Mehl

250 g Dinkelmehl

1 Beutel Dr. Oetker Natron

2 TL Lebkuchengewürz

1 Ei

etwa 5 EL Milch

Garnitur:

Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix

1 Pck. Dr. Oetker Zucker-

Garnierschriften Glamour

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Ausstecher Lebkuchenmänner (7,5 cm), Alufolie

Für die Zuckerstangen aus weissem und rotem Fondant etwa 1/2 cm dünne Rollen formen. Diese nebeneinander legen und miteinander verdrehen. Daraus etwa 6 cm lange Stücke schneiden und zu Stöcken formen. Mehrere Stunden trocknen lassen. (s. Abb. 1)

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2) Teig:

Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter oder Margarine in einer Pfanne unter ständigem Rühren erhitzen, bis alles vollständig aufgelöst ist. Die Masse in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Beide Mehlsorten mit Natron mischen, zusammen mit Lebkuchengewürz, Ei und Milch zu der Butter-Zucker-Masse geben und mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig kneten. Den Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dünn ausrollen und Lebkuchenmänner ausstechen. Aus Alufolie einige kleine Rolle formen und diese bei einigen Figuren in den Arm legen (Abb. 2). Ein Ärmchen darüberklappen und andrücken. Auf das Backblech legen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 12 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten

Lebkuchenmänner mit dem Backpapier vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen und erkalten lassen.

3) Garnitur:

Das Alustückchen aus den Armen der Lebkuchenmänner sehr vorsichtig herausziehen und die Zuckerstangen in das Loch hineinstecken. Mit Perlen und Zuckerschrift verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schliessenden Dosen kann man die Guetzli etwa 3 Wochen aufbewahren. Sollte beim Herausziehen der Alufolie ein Ärmchen abbrechen, dieses einfach mit Zuckerschrift wieder ankleben.