

Süsse Lebkuchenmenschen

30 Stücke



gelingt leicht

bis zu 35 Min.

**Zutaten:****Ausstecher:**

1 Ausstecher «Lebkuchenmann»

Teig:

200 g Honig

100 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

75 g Butter

300 g Mehl

2 TL Dr. Oetker Backpulver

2 TL Lebkuchengewürz

50 g Haselnüsse, gemahlen

Dekoration:

Dr. Oetker Streudekor

Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften

Glamour (weiss)

1 Vorbereiten:

2 Backbleche mit Backpapier belegen. Nudelholz und Lebkuchenmänner-Ausstecher bereitlegen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C**Heißluft 160 °C****2 Teig:**

Honig, Zucker und Vanille Zucker mit Butter in eine Pfanne geben. Die Zutaten so lange erhitzen, bis sich die Butter und der Zucker vollständig aufgelöst haben. Dabei ständig rühren, so dass die Masse nicht anbrennt. Die Zuckermasse in einer Rührschüssel abkühlen lassen.

Mehl und Backpulver in einer kleinen Schüssel mischen. Mehlmischung mit Lebkuchengewürz und Haselnüssen zu der erkalteten Zuckermasse geben. Mit dem Mixer (Knethaken) während ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit dem Nudelholz etwa 5 mm dick auswallen und beliebig viele Lebkuchenmänner ausstechen. Die Guetzli mit genügend Abstand auf die Backbleche verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 15 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 15 Minuten

Guetzli mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und für etwa 20 Minuten erkalten lassen.

③ Dekoration:

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Die Lebkuchenmänner mit Zuckerschriften und diversen Streudekoren verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Guetzli kannst du in einer gut verschliessbaren Dose für 3 Wochen aufbewahren.