


Bunte Gewürz-Männchen

Ginger-Bread-Men-Kekse mit bunter Verzierung

etwa 40 Stück

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher "Lebkuchenmann",
verschiedene Größen

Teig:

125 g weiche Butter oder
Margarine
100 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 1 TL gemahlener Ingwer
1 TL Spekulatiusgewürz
125 ml Karamellsirup
1 Ei (der Größe M)
375 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 Pck. Dr. Oetker Natron

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
50 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Rot
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

1 Teig:

Butter oder Margarine mit Zucker, Vanillin-Zucker, Gewürzen und Sirup in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe schaumig rühren. Das Ei etwa 1/2 Min. unterrühren. Mehl mit Backin und Natron mischen und kurz unterarbeiten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, etwas flach drücken und in Folie gewickelt mind. 30 Min. kalt stellen.

2 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Backzeit: 0 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit den Ausstechern Männchen in den verschiedenen Größen ausstechen, nach Größe sortiert auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 13 - 15 Minuten

Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Verzieren:

Aus weißem und rotem Fondant Zuckerstangen, Schleifen etc. modellieren. Die Plätzchen mit Zuckerschrift und den modellierten Fondantelementen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Teig kann man gut über Nacht im Kühlschrank lagern.

