

Lebkuchenmännchen-Plätzchen

Mit unserem Rezept sind die leckeren Weihnachtsplätzchen ganz einfach und schnell zubereitet.

etwa 25 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher Lebkuchenmann, 3er-Set

Mürbeteig:

275 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Kakao
1 TL Salz
200 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker

Außerdem:

etwa 25 ganze Mandeln

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 1 EL Zitronensaft
Zuckerdekor

Wie backe ich einfache Lebkuchenmännchen-Plätzchen?:

1 Mürbeteig zubereiten:

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. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

② Mürbeteig ausstechen:

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. Plätzchen backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

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

③ Plätzchen verzieren:

Puderzucker und Zitronensaft in einer Schüssel zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss in einen kleinen Einwegspritzenbeutel 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 aus der Versuchsküche

- 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 Keksteig sollte nach dem Ausstechen relativ warm sein, da er beim Umbiegen des Ärmchens sonst leicht einreißt oder bricht.
- Die Plätzchen kann man in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen aufbewahren.