

Lebkuchenmänner

Niedliche Lebkuchenmänner mit Zuckerstangen im Arm

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Ausstecher Lebkuchenmänner
(7,5 cm)

Lebkuchenteig:

200 g Honig
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
15 g Butter oder Margarine
250 g Weizenmehl Type 405
250 g Roggenmehl Type 997
1 Pck. Dr. Oetker Natron
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma
1 Ei (Größe M)
etwa 5 EL Milch

Außerdem:

Alufolie

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
50 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Rot
Dr. Oetker Schokodekor Herzen
Dr. Oetker Gebäckschmuck
Dr. Oetker Zuckerschrift

1 Vorbereiten:

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 (Abb. 1).



② Lebkuchenteig:

Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter oder Margarine in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis Fett und Zucker vollständig gelöst sind. Die Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

- ③ Beide Mehlsorten mit Natron mischen, zusammen mit Finesse, Ei und Milch zu der Fett-Zucker-Masse geben und mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig kneten. Den Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen und Lebkuchenmänner ausstechen. Aus Alufolie einige kleine Rollen formen und **diese einigen Figuren** in den Arm legen (Abb. 2). Ein Ärmchen darüberklappen und andrücken. Auf das Backblech legen und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten

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

④ Verzieren:

Die Alustückchen aus den Armen der Lebkuchenmänner sehr vorsichtig herausziehen und die Zuckerstangen in den Arm legen. Mit Schokodekorherzen, Gebäckschmuck und Zuckerschrift verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

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