

Schneller Lebkuchenteig für Lebkuchenmännchen

Schwierigkeit: Mittel, Arbeitszeit: mind. 60 min, Vorbereitungen am Vortag: Nein, Ergibt etwa 2 Bleche, Backzeit: 12-15 min, Backtemperatur: 175 °C Umluft

Zutaten

Für den Teig

- 250 g weiche Butter
- 225 g brauner Zucker
- 1 Ei Gr. M
- 100 g Zuckerrübensirup
- 2 TL Zimt
- 3 TL Lebkuchengewürz
- Abgeriebene Schale von 1 Orange
- 1 gestr. TL Natron
- 500 g Mehl Type 405
- Eine gute Prise Salz

Für die Dekoration

- 1 Eiweiß Größe M
- 250 g Puderzucker
- Lebensmittelfarben nach Wunsch

Anleitungen

Für den Teig

1. Zunächst Butter mit Zucker und Salz cremig rühren, dann das Ei, die Orangenschale und den Zuckerrübensirup einrühren.
2. Mehl mit Natron und den Gewürzen vermischen, dann alles zusammenkneten.
3. Teig luftdicht verpackt und leicht platt gedrückt mind. 1h kaltstellen.
4. Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen.
5. Danach mit wenig Mehl etwa 0,4 cm dick ausrollen und Formen ausstechen.
6. Auf ein Backpapier belegtes Backblech geben und 12-15 min backen.

Für die Dekoration

1. Eiweiße mit Puderzucker aufschlagen, ist die Masse noch zu weich einfach noch etwas Puderzucker zugeben.
2. Ist sie zu fest, noch etwas Eiweiß oder einige Tropfen Wasser zugeben.
3. Es ist schwer eine genaue Mengenangabe zu machen, da ja jedes Ei unterschiedlich groß ist und auch die Sorte des Puderzuckers, sowie die Luftfeuchtigkeit Einfluss nehmen.
4. Die Masse auf mehrere Schälchen aufteilen, einfärben und mit Hilfe eines Spritzbeutels auf die

Lebkuchenmännchen spritzen.