

thermomix
VORWERK





Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
15 Min.



Gesamtzeit
2 Std.



Portionen
1 Flasche

Zutaten

Lebkuchenmänner

- 5 g** Ingwer, frisch, in dünnen Scheiben
- 140 g** Zucker
- 170 g** Butter, in Stücken
- 115 g** Zuckerrübensirup
- 55 g** Ahornsirup
- 3 EL** Ingwer, getrocknet, gemahlen
- 1 TL** Zimt
- ½ TL** Muskat
- ¼ TL** Nelkenpulver

500 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten

1 TL Natron

¼ TL Salz

1 Ei

Zuckerguss

400 g Zucker

1 Eiweiß

1 EL Zitronensaft

2 EL Wasser

Lebensmittelfarbe
(z. B. rot, grün, silber, blau, gold)



Lebkuchen-
männer

Lebkuchenmänner

- 1.** Frischen Ingwer und Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Butter, Zuckerrübensirup, Ahornsirup, Ingwerpulver, Zimt, Muskat und Nelkenpulver zugeben und **4 Min./80°C/Stufe 1** schmelzen.
- 3.** Mehl, Natron, Salz und Ei zugeben, **15 Sek./Stufe 7** vermischen und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4.** Erneut **5 Sek./Stufe 7** vermischen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
- 5.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, 15 Lebkuchenmänner (ca. 20 cm groß) ausstechen, auf die vorbereiteten Backbleche verteilen und nacheinander 8-10 Minuten (180°C) backen. Lebkuchen 5 Minuten auf den Backblechen abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter geben und vollständig abkühlen lassen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.



Zuckerguss

- 200 g Zucker in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.
- 200 g Zucker in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Pudierzucker, Eiweiß, Zitronensaft und Wasser zugeben und **1 Min./Stufe 4** verrühren. Zuckerguss auf kleine Förmchen verteilen, Lebensmittelfarbe zugeben und vermischen, bis sich die Farbe komplett aufgelöst hat und die gewünschte Farbe erreicht ist. Verschiedenfarbigen Zuckerguss in Spritzbeutel umfüllen und Lebkuchen, wie gewünscht verzieren. Zuckerguss trocknen lassen. Lebkuchenmänner servieren oder in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahren.

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

Mit unseren **Multifunktions-
helfern** aus Silikon hast du jede
heiße Köstlichkeit fest im Griff!

Schau dir gerne auch unsere
anderen **Weihnachts-Specials**
im Online-Shop an.

