Lebkuchenfiguren

Rezept für etwa 20 Figuren. Die Lebkuchen-Männer oder Lebkuchenfrauen werden mit großen Ausstechformen aus einer Teigplatte gestochen.

Zutaten:

Für den Teig:
125g Butter
450g Mehl
2 Teelöffel gemahlener Ingwer
1 Teelöffel Lebkuchengewürzmischung
2 Teelöffel Natron
100g Zuckersirup
125g Rohzucker
1 verquirltes Ei

Deko:
Korinthen
Belegkirschen
Puderzucker
3 bis 4 Teelöffel Wasser

Mehl zum Bestäuben
Backpapier

Zubereitung

Mehl, Ingwer, Gewürzmischung und Natron zusammen in eine große Schüssel sieben und vermischen.

Butter, Sirup und Zucker in einem Topf bei niedriger Stufe schmelzen und verrühren. Flüssige Butter zusammen mit dem verquirlten Ei in die Mehlmischung geben und alles zu einem Teig verrühren.

Fertigen Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen. Der Teig wird dabei fester.

Ausgekühlten Teig auf einer gut bemehlten Fläche zu einer etwa 3mm dicken Teigplatte ausrollen. Lebkuchenfiguren ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Kirschen achteln und als Mund für die Lebkuchenmänner verwenden, Korinthen als Augen einsetzen.

Lebkuchenfiguren für 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad backen bis die Figuren fest und leicht gebräunt sind.

Fertig gebackene Figuren vom Blech auf ein Kurchgitter legen und dort vollständig auskühlen.

Puderzucker und Wasser zu einer dickflüssigen Paste verrühren und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Ecke abschneiden und die Figuren mit dem Zuckerguß weiter verzieren.