Gingerbread Men
Lebkuchen-Klassiker aus Nordamerika

Zutaten für ca. 30 Stück

125 g weiche Butter
125 g brauner Zucker
1 Ei
2 EL (ca. 100 g) Honig
100 ml Zuckerrübensirup
1-3 EL Wasser
500 g Mehl
1 TL Natron
½ TL Salz
1 EL Zimt*
1 EL gem. Ingwer*
½ TL gem. Nelken*
¼ TL gem. Muskatnuss*

Dekoration
Zuckerguss oder Zuckerschrift

Zubereitung

In einer Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Das Ei hinzufügen und weiter rühren. Dann Sirup, Honig und 1 EL Wasser unterrühren.

Die trockenen Zutaten mischen. Nach und nach in die Schüssel geben. Sollte die Textur noch zu krümelig sein, weitere 1-2 EL Wasser hinzufügen.

Karawane
Weltweit. Persönlich. Reisen.

Den Teig zu zwei Kugeln formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Für mindestens eine Stunde, besser über Nacht kalt stellen.

Den Backofen auf 170°C (Umluft, Gas Stufe 3, Ober- und Unterhitze 190°C) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswellen. Mit einer Ausstechform Lebkuchenmänner ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Einige mit ein paar Rosinen oder Nüssen als Knöpfe oder Augen verzieren. Im Backofen 10-12 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit Zuckerguss oder Zuckerschrift dekorieren.

In einer Dose aufbewahren. Die Lebkuchenmänner sind an sich eher knusprig, wer es gerne etwas weicher mag, der legt für 24 Stunden einen Apfelschnitz mit in die Dose.

*Statt den einzelnen Gewürzen kann man auch eine fertige Lebkuchen-Gewürzmischung verwenden. In der deutschen Variante ist das Ingwer-Aroma (daher der Name Gingerbread) weniger intensiv.

Enjoy!