



Gingerbread-People

Für ca. 50 Männchen

Formen: Backbleche, Keksausstecher in Männchen-Form
Backzeit: ca. 8–10 Min.
Standzeit: ca. 2 Std.

Zutaten

100 g flüssiger Honig
30 g Butter
50 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
250 g Weizenmehl
1 gestrichener EL Kakaopulver
1 gestrichener TL Backpulver
2 gestrichene TL Lebkuchengewürz

Außerdem

Weizenmehl zum Bearbeiten

1. Für den Teig Honig, Butter, Zucker und Salz in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist und sich die Zutaten zu einer Masse verbunden haben.

2. Diese Masse in eine Rührschüssel geben und vollständig abkühlen lassen. Das Ei unterrühren. Mehl mit Kakao, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen, in die Rührschüssel sieben und mit einem Handrührgerät mit Knethaken unter die Honigmasse kneten, sodass ein glatter Teig entsteht.

3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Std. kalt stellen.

4. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4–5 mm dick ausrollen. Aus dem Teig Männchen ausstechen. In jedes Männchen ein Loch zum Aufhängen stechen und auf die Backbleche geben.

5. Die Männchen nacheinander im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 8–10 Min. backen. Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen. Nach Belieben Geschenkband einfädeln und die Männchen zur Deko an den Weihnachtsbaum oder an Geschenke hängen.



Mein Tipp

Der Teig eignet sich auch gut für andere Ausstecher wie Herzen, Sterne oder kleine Engel. Noch mit allerlei Zuckerperlen und buntem Zuckerguss verziert und ab damit an den Weihnachtsbaum oder als Geschenkanhänger nehmen. Letztere kann man noch persönlicher gestalten, indem man mit Zuckerschrift den jeweiligen Namen darauf schreibt.

