



thermomix  
VORWERK

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





# Lebkuchen- männer



Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
50 Min.



Gesamtzeit  
4 Std.



Portionen  
15 Stück

## Zutaten

### Lebkuchenhänner

**5 g** Ingwer, frisch,  
in dñnnen Scheiben

**140 g** Zucker

**170 g** Butter, in Stñcken

**115 g** Zuckerrñbensirup

**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** EiweiÙ

**1 EL** Zitronensaft

**2 EL** Wasser

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



## 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.

*Hier geht's weiter  
zum Zuckerguss*

## Zuckerguss

6. 200 g Zucker in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.
7. 200 g Zucker in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
8. Puderzucker, 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.

Mit unserem smarten **Thermomix® Messerdreher „Twister“** bekommst du jeden Teig ganz einfach aus dem Mixtopf.

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

