

Lebkuchenmännchen Lebkuchenherz

/

Die zauberhaften Lebkuchenmännchen sind ein besonderer und schmackhafter Hingucker zur Weihnachtszeit! Kinderleicht lässt sich der formstabile Lebkuchenteig zubereiten und im Nu stehen die herrlichen dekorierten Lebkuchenmännchen auf dem Tisch ☐ Der Teig ist zudem ideal für klassische Lebkuchenherzen in glutenfreier Variante!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 7 Stück (Größe der Ausstechform: L x B x H: 12,7 x 9,5 x 2,3cm)

Ich verwende [DIESE*](#) Ausstechform.

Für den Teig:

80g Honig

50g Rohrohrzucker

80g Butter

4 EL Milch

230g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 280g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis.

3 EL Kakao

1 TL Lebkuchengewürz

2 gestrichene TL Flohsamenschalenpulver

1 gestrichener TL Backpulver

1 Eigelb (Gr. M)

1 ganzes Ei (Gr. M)

Außerdem:

250g Puderzucker

1 Eiweiß (Gr. M)

1 EL Wasser oder Zitronensaft

Glutenfreie Zuckerstreusel

1. Honig, Rohrohrzucker, Butter und Milch in einen Kochtopf geben und erwärmen bis alles flüssig ist, dann fast komplett abkühlen lassen.

2. Alle trockenen Zutaten mischen und mit Eigelb und Ei zur Honigmasse geben. Alle zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

3. Eine Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf 1cm dick ausrollen. Sollte der Teig zu weich zum Verarbeiten sein, einen TL Flohsamenschalenpulver auf den Teig streuen, unterkneten und 5 Minuten quellen lassen. Lebkuchenmännchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 Minuten backen.

5. Die fertigen Lebkuchenmännchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

6. Unterdessen den Zuckerguss zubereiten. Hierzu das Eiweiß mit Wasser oder Zitronensaft cremig aufschlagen und unter beständigem Rühren (Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Quirlaufsatz) den Puderzucker einrieseln lassen. Den Guss in einen Kunststoffbeutel geben, eine kleine Ecke davon abschneiden und die Lebkuchenmännchen damit verzieren. Sofort mit Zuckerstreusel verzieren. Trocknen lassen.

Tipp: Die fertigen Lebkuchenmännchen in einer Blechdose aufbewahren. So erhalten die Lebkuchenmännchen nach einigen Tagen eine tolle Textur.

Milchfrei – Tipp: Butter durch 70g vegane Margarine ersetzen. Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz tauschen. Beim

Zuckerdekor auf Milchbestandteile achten.

*Der Beitrag enthält einen Affiliate-Link.

Bild 1: Die Teiglinge auf dem Backblech



Weitere Bilder: Die fertigen Lebkuchenmännchen





