

## Lebkuchenmensch

### Um was geht es:

Hier geht es darum, dass jede/r von euch einen Lebkuchenmenschen backt und schön verziert. Deine Mutter/dein Vater können dann ein Bild davon an deine Gruppenleiter schicken.

### Was du benötigst:

- 50 g Butter, weich
- 175 g gemahlener Rohrzucker
- 125 g cremiger Honig oder Birnendicksaft
- 1 Ei
- 100 g Crème fraîche
- 375 - 400 g Weiss- oder Halbweissmehl
- 2 - 3 EL geröstete, gemahlene Haselnüsse
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 Msp. gemahlene Muskatnuss
- 1 EL Kakaopulver
- 1 TL Natronpulver



### Zubereitung:

- 1) Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Rohrzucker und Honig oder Birnendicksaft beifügen, schaumig rühren. Ei und Crème fraîche darunter mischen. Mehl mit Nüssen, Gewürzen, Kakao- und Natronpulver mischen, dazugeben. Zugedeckt eine Stunde kühl stellen.
- 2) Teig auf wenig Mehl nochmals durchkneten. Zwischen Backpapier 5 mm dick auswallen. Motive ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
- 3) In der Mitte des auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten hellbraun backen. Heisse Lebkuchen mit Milch bestreichen, auskühlen lassen.

### Deko-Ideen:

- 1) Lebkuchenmänner nach Belieben mit Eiweissglasur verzieren: 1 Eiweiss steif schlagen. 100g Puderzucker dazu sieben, kurz weiterschlagen. In ein Spritztütchen füllen.
- 2) Zum Zuckerguss selber machen den Puderzucker in eine Schüssel geben und nach und nach das Wasser hinzurühren. Beides so lange mit einer Gabel oder einem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Faustregel: Je flüssiger der Guss sein soll, desto mehr Wasser musst du hinzufügen.

Nachdem du fertig bist, hilfst du natürlich auch beim Aufräumen!

Jetzt aber viel Spass und lass das Backen beginnen:)

