

# Lebkuchenmännchen

## Zutaten

125g Honig  
180g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
150g Butter  
4 EL Milch  
3 Tropfen Bittermandel-Aroma  
1 TL Zimt  
400g Mehl  
2 EL Backkakao  
100g Speisestärke  
1 Päckchen Backpulver  
  
100g Puderzucker  
1,5 EL Wasser



- 1) Honig, Zucker, Vanillinzucker, Butter und Milch zusammen in einem Topf langsam erwärmen. Honig und Zucker sollen sich langsam auflösen, dabei leicht umrühren. Anschließend in eine Rührschüssel füllen und abkühlen lassen.
- 2) Wenn die Teigmasse fast abgekühlt ist, gebt ihr das Bittermandel-Aroma und den Zimt hinzu. Alles gut verrühren. Mehl mit Kakao, der Speisestärke und dem Backpulver mischen und unter den Teig rühren beziehungsweise kneten, sobald der Teig zu fest für den Handrührer wird. Wenn der Lebkuchenteig noch zu klebrig ist, könnt ihr noch ein wenig Mehl hinzu geben.
- 3) Rollt den Teig etwa 1 cm dick aus und stecht die gewünschten Formen aus – z.B. Lebkuchenmännchen ;)
- 4) Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen die Lebkuchenmännchen auf einem mit Backpapier belegten Backblech etwa 10 Minuten lang. Eventuell sind auch noch ein paar Minuten extra notwendig.
- 5) Anschließend die Lebkuchenmännchen auf einem Rost abkühlen lassen. Für die Verzierung den Zuckerguss aus Puderzucker und Wasser anrühren. In eine Spritztülle füllen und die Männchen nach Lust und Laune verzieren.