

Lebkuchenmännchen aus Mürbeteig

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

100 g Zucker

125 g Butter

2 Eier

1 Prise Salz

2 TL Lebkuchengewürz



Für den Guss:

1/2 Päckchen Puderzucker

einige Spritzer Zitronensaft

Lebensmittelfarbe



Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in einer Schüssel mit den Knethaken eines Handrührgeräts und/oder mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen und mit einer passenden Ausstechform Lebkuchenmännchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.



Den Puderzucker in eine Schüssel füllen. Nach und nach wenige Spritzer Zitronensaft hinzugeben und verrühren, bis ein dicker Guss entsteht. Diesen in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Lebkuchenmännchen verzieren. Nach Wunsch kann der Guss mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden.

Guten Appetit!



Folge uns bei Instagram für noch mehr
Rezepte und Lebensmittelinfos:
[@heimischelandwirtschaft](https://www.instagram.com/heimischelandwirtschaft)