

# Lebkuchenmänner

30 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 60 Min.



## Zutaten:

### Spazierstöcke:

Dr. Oetker Dekor Fondant bunt  
Dr. Oetker Rollfondant weiß

### Lebkuchenteig:

200 g Honig  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
20 g Butter  
250 g glattes Mehl  
250 g Roggenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Natron  
1 Ei (Größe M)  
etwa 5 EL Milch

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schoko-Dekor Herzen  
Dr. Oetker Gebäck-Schmuck  
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

## 1 Spazierstöcke:

Aus rotem und weißem Rollfondant ca. 5 mm dicke Stangen formen und miteinander verdrehen. Die Rollen in ca. 6 cm lange Stücke schneiden und zu Stöcken formen (Abb. 1). Die Spazierstöcke mehrere Stunden trocknen lassen.



## 2 Lebkuchenteig:

Für den Teig Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter erwärmen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

- 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und Lebkuchenmänner ausstechen. Aus Alufolie einige kleine Rollen formen und in einige Arme der Lebkuchenmänner legen. Ein Ärmchen darüberklappen und andrücken (Abb. 2). Die Lebkuchenmänner auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.



Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heissluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

- 4 Den Backvorgang mit den übrigen Lebkuchenmännern wiederholen.
- 5 Die Alustückchen vorsichtig aus den erkalteten Lebkuchenmännern ziehen und die vorbereiteten Spazierstöcke hineinstecken.
- 6 **Zum Verzieren:**

Die Lebkuchenmänner mit Schoko Herzen, Gebäcksmuck und Zuckerschrift beliebig verzieren.