

LEBKUCHENMÄNNER



+ 3 Jahre | Schwierigkeit: ★ | 15 Minuten und 1 Stunde Backzeit

Material

Zutaten für 6 Lebkuchenmänner :

- 85 g Honig
- 85 g Mehl
- 35 g Puderzucker
- ½ Päckchen Backpulver
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Gewürzmischung für Lebkuchen
- 5 cl Milch
- 1 Ei
- [INDIVIDUELLE BACKFÖRMCHEN AUS SILIKON Lebkuchenmann](#)

Schritte

- Den Honig in einem Topf oder in der Mikrowelle erwärmen.
- Das Mehl mit dem Backpulver, den beiden Zuckersorten und den Gewürzen mischen.
- Den warmen Honig dazugeben (idealerweise mit einem Holzlöffel umrühren).
- Nach und nach das Ei untermischen und mit etwas lauwärmer Milch binden..
- Den Backofen auf 160° C (Thermostat 5-6) vorheizen.
- Die Mischung in die Silikonformen geben und den Teig in jeder Form gleichmäßig verteilen.
- Etwa 1 Stunde in den Ofen schieben und mit einer Messerspitze die Backzeit überwachen.
- Abkühlen lassen und dann die Lebkuchen aus den Formen nehmen.

NB: Die Gewürze ziehen auch nach dem Kochen noch weiter: Für einen optimalen Genuss bis zu 24 Stunden warten.

Diese hübschen kleinen Männchen halten sich in einer luftdichten Dose etwa 1 Woche!