



Menge 20 – 25 Stück



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

SCHNEEMANN-LEBKUCHEN

Auch ganz ohne weiße Weihnachten gelingen diese niedlichen Schneemänner. Für die köstlichen Lebkuchen reichen Flöckchen aus Butter und ein zartes Rieseln aus Puderzucker.



Zubereitung

- 1.** Butter, Honig, Diamant Brauner Zucker und Salz in einem Kochtopf unter Rühren langsam erhitzen, sodass sich der Zucker löst. Abkühlen lassen.
- 2.** Mehl mit Mandeln, Kakao, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen. Abgekühlte Honigmasse und das Ei dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3.** Teig ca. 5 mm dick ausrollen, Kreise von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 12–15 Minuten backen. Lebkuchen gut auskühlen lassen.
- 5.** Zum Dekorieren aus Fondant kleine Nasen für die Schneemänner formen.
- 6.** Diamant Puderzucker sieben und mit Eiweiß gut verrühren. Nach und nach tropfenweise Zitronensaft unterrühren, bis die Glasur dick ist.
- 7.** Schneemannkekse mit Zuckerguss bestreichen und Nasen auf die noch weiche Glasur setzen. Trocknen lassen.
- 8.** Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen und mit Hilfe eines Pinsels oder sehr feinen Spritzbeutels Augen, Mund und Ohrwärmer auf die trockene Glasur auftragen.

Zutaten

Für den Teig:

50 g	Butter (oder Margarine)
90 g	Honig
100 g	Diamant Brauner Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
1 TL	echter Kakao (gesiebt)
1/2 Päckchen	Backpulver
2 TL	Lebkuchengewürz
1	Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

ca. 50 g	oranger Fondant
125 g	Diamant Puderzucker
1	sehr frisches Eiweiß
1 TL	Zitronensaft
ca. 50 g	Zartbitter-Kuvertüre

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.