

LEBKUCHENMÄNNCHEN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g



Ras el Hanout
Gewürzmischung 450g

ZUTATEN

4 

- 200 g Patentmehl
- 75 g Butter
- 75 g dunkelbrauner Rohrzucker
- 15 g Bresc Ras el Hanout
- 15 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 30 g Goldsirup

ZUBEREITUNG

Den Ofen vorheizen. Butter, Rohrzucker und Sirup bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Mischung darf nicht kochen. Die flüssige Mischung direkt zum Patentmehl in der Rührschüssel geben. Ras el Hanout und Ingwer dazugeben und mit einem Mixer in 3 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde ruhen lassen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen. Den Teig auf eine Dicke von ca. 4-5 mm ausrollen. So viele wie möglich Lebkuchenmännchen ausstechen.

Die Figuren auf das Backblech legen und auf 170 °C ca. 10 Minuten backen. Die Plätzchen auf dem Backblech abkühlen lassen, damit sie knusprig werden. Servieren, wenn die Lebkuchenmännchen kalt sind.