

Weihnachtsbacken Rezepte

Weihnachtsmänner

Gattung: Backen, Weihnachten

100 g	Margarine; oder Butter	1	Msp. Salz
250 g	Honig	1	Teel. Kakao
125 g	Zucker	500 g	Mehl
1	Essl. Pfefferkuchengewürz	1	Teel. Backpulver
1	Ei		Mehl; zum Ausrollen
Für die Garnitur			
200 g	Puderzucker		rote Speisefarbe
1	Eiweiß		

Margarine oder Butter, Honig und Zucker unter Rühren so lange erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat, Topf vom Herd nehmen. Pfefferkuchengewürz, Ei, Salz und Kakao dazugeben.

Mehl und Backpulver mischen und mit den Händen unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig in einer Schüssel bei Zimmertemperatur 3 bis 4 Stunden stehen lassen.

Danach auf bemehlter Arbeitsfläche ca. einen Zentimeter dick zu einem Streifen von 20 x 42 cm ausrollen. In vier gleichschenklige Dreiecke schneiden. Teigreste nochmals ausrollen und ein weiteres Dreieck ausschneiden.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Gas 3) 12 bis 15 Minuten backen.

Puderzucker und Eiweiß zu einem Guss verrühren. 1/4 davon mit roter Speisefarbe kräftig einfärben. Restlichen Guss in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Lochtülle füllen. Die Teigdreiecke als Weihnachtsmänner verzieren.