



## Mister Money's Lebkuchenmänner



### Zutaten

- ☺ 50 g Butter, weich
- ☺ 175 g gemahlener Rohzucker
- ☺ 125 g cremiger Honig oder Birnendicksaft
- ☺ 1 Ei
- ☺ 100 g Crème fraîche
- ☺ 375–400 g Weiss- oder Halbweissmehl
- ☺ 2–3 EL geröstete, gemahlene Haselnüsse
- ☺ 1 EL Lebkuchengewürz
- ☺ 1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss
- ☺ 1 EL Kakaopulver
- ☺ 1 TL Natronpulver
- ☺ Milch zum Bestreichen

### Zubereitung

- 1** Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Rohzucker und Honig oder Birnendicksaft beifügen, schaumig rühren. Ei und Crème fraîche daruntermischen. Mehl mit Nüssen, Gewürzen, Kakao- und Natronpulver mischen, dazugeben. Zugedeckt eine Stunde kühl stellen.
- 2** Teig auf wenig Mehl nochmals durchkneten. Anschliessend 5 mm dick auswallen, Motive ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 3** In der Mitte des auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten hellbraun backen. Heisse Chüechli mit Milch bestreichen, auskühlen lassen.
- 4** Läbchüechli nach Belieben mit Eiweissglasur verzieren: 1 Eiweiss steif schlagen. 100 g Puderzucker dazusieben, kurz weiterschlagen. In ein Spritztütchen füllen.

#### Übrigens

Für 30–45 Stück  
(je nach Grösse der Ausstecher)

**Zubereiten:** ca. 1 Stunde  
**Kühl stellen:** ca. 1 Stunde  
**Backen:** ca. 10 Minuten

**En Guete!**