



ORF extra

Weihnachtskranz aus Lebkuchenmännern

Diese Lebkuchenkränze sind tolle essbare Alternativen zum klassischen Weihnachtsschmuck: Von Stern, Blättern, Engeln und Weihnachtsbäumen bis zum Lebkuchenmann sind der Fantasie dabei keine Grenzen gesetzt: Wählen Sie Ihre Lieblingsausstecher und verwandeln Sie Ihre Lebkuchenkränze mit bunten Streuseln in echte Unikate!

Für die Lebkuchenmänner:

125 g Butter (Zimmertemperatur)
100 g Demerara-Zucker
200 g Golden Syrup (heller Zuckerrohrsirup)
350 g Mehl, plus mehr zum Verarbeiten
1 TL Natron
1 TL gemahlener Ingwer
1 TL gemahlener Zimt

FÜR DEN ZUCKERGUSS

200 g Puderzucker, gesiebt
1 Eiweiß
1 TL frisch gepresster Zitronensaft
1 Prise Salz

ZUM DEKORIEREN

weihnachtliche Zuckerstreusel
rotes und/oder grünes Band

ERGIBT 3 KRÄNZE

(o 30; 20 UND 14 cm)

Zwei Backblech-große Stücke Backpapier zuschneiden. Auf eines einen Kreis mit einem Durchmesser von 30 cm und auf das andere mit genügend Abstand zueinander einen Kreis mit einem Durchmesser von 20 und einen mit einem Durchmesser von 14 cm zeichnen. Die Backpapierstücke mit den aufgezeichneten Kreisen nach unten auf zwei Backbleche geben.

Für die Lebkuchenmänner Butter und Zucker in der Küchenmaschine schaumig rühren. Golden Syrup, Mehl, Natron, Ingwer und Zimt dazugeben und mixen, bis eine grob-krümelige Mischung entsteht. Die Mischung in eine große Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 6 mm dünn ausrollen und dann mit Lebkuchenmann-Ausstechern so viele Lebkuchenmänner wie möglich ausstechen. Für den großen Kranz braucht man 18 etwa 7,5 cm große Lebkuchenmänner, für den mittleren Kranz 14 etwa 6 cm große Lebkuchenmänner und für den kleinen Kranz zwölf etwa 4 cm große Lebkuchenmänner. Die Teigreste verkneten, wieder ausrollen und weitere Lebkuchenmänner ausstechen, bis die benötigte Anzahl erreicht ist.

Die Lebkuchenmänner mithilfe der aufgezeichneten Kreise auf den Backblechen zu Kränzen legen, dabei die Köpfe auf die Linien legen, die Körper im Inneren der Kreise platzieren und Füße und Hände leicht überlappen lassen. Die Kränze etwa 20 Minuten kaltstellen und in der Zwischenzeit den Backofen auf 150°C vorheizen.

Die Kränze je nach Größe der Lebkuchenmänner 12-24 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn sie goldbraun sind, sich aber noch leicht weich anfühlen. Die Kränze auf den Backblechen auf Kuchengittern auskühlen lassen und dann zum Dekorieren auf Kuchengitter geben.

Während die Kränze auskühlen, den Zuckerguss zubereiten. Dafür Puderzucker, Eiweiß, Zitronensaft und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 4-5 Minuten aufschlagen.

Den Zuckerguss in einen Spritzbeutel mit runder Tülle (2 mm) geben und die Lebkuchenmänner mit Gesichtern und Knopfreiern dekorieren. Nach Wunsch die Knöpfe und etwa Augen, Nase und Mund mit Zuckerstreuseln betonen. Außerdem lassen sich auch weitere Details wie Füße, Finger, Haare oder sogar Kleidung aufspritzen.

Den Zuckerguss etwa 30 Minuten fest werden lassen und dann an jedem Kranz ein Band zum Aufhängen festknoten.

Die Kränze bis zum Aufhängen am besten in luftdicht verschließbaren Behältnissen aufbewahren, da es sonst sein kann, dass die Lebkuchen nach ein, zwei Tagen weich werden, besonders wenn geheizt wird und die Luftfeuchtigkeit hoch ist.