Lebkuchenmännchen



Zutaten

10

- 500 g Patentmehl
- 190 g Butter
- 190 g dunkelbrauner Rohzucker
- 40 g Bresc Ras el Hanout
- 40 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 75 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 ca. 10 Minuten backen. Die Plätzchen auf dem Backblech abkühlen lassen, damit sie knusprig werden. Servieren, wenn die Lebkuchenmännchen kalt sind.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Ras el Hanout Gewürzmischung 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000