



LEBKUCHEN-MÄNNCHEN
MIT
Milch-Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 60 Min

Davon aktiv:

ca. 50 Min

ZUTATEN

für 10 Portionen

- 40 g Butter
- 30 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 70 g Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 10 Stück Milch-Schnitte®
- 50 g Kirschkonfitüre
- Je 25 g weiße Schokolade und Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

1

Für den Teig Butter mit Zucker schaumig schlagen und Eigelb unterrühren. Mehl und Lebkuchengewürz zugeben und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2

Milch-Schnitte® mit Hilfe eines scharfen Messers zu Männchen ausschneiden. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, mit Hilfe eines Messers zu Haaren, T-Shirt, Hosen, Knöpfen, Hüten, etc. für die Männchen ausschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 10 Minuten backen. Lebkuchen-Accessoires auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3

Rückseite der Lebkuchen-Accessoires mit Kirschkonfitüre bestreichen und Männchen aus Milch-Schnitte® damit belegen. Schokolade über je einem heißen Wasserbad auflösen, Milch-Schnitte Lebkuchen-Männchen damit garnieren, trocknen lassen und servieren.

Tipp 1: Schneide ein Rechteck (4 x 9 cm) aus Backpapier aus. Zeichne dein Lebkuchen-Männchen hierauf vor und nutze es als Schablone für den Teig und die Milch-Schnitte®.

Tipp 2: Die übrig gebliebenen Abschnitte der Milch-Schnitte® schmecken super als Topping auf frisch gebackenen Waffeln

Das übrig gebliebene Eiweiß kann man auch gut in anderen Rezepten von Milch-Schnitte® verwenden, wie zum Beispiel bei dem [Überraschungsdessert mit Milch-Schnitte®](#). Weitere leckere Rezepte auf kinder.com.

| | |
|---------------------|----------|
| Portionen: | 10 |
| Pro Portion: | 56 g |
| Pro Portion: | 234 kcal |