



# LEBKUCHEN-MARZIPAN-SCHNEEMÄNNER

**ZUTATEN:** für ca. 20 Stück

150 g weiche Butter	80 g Aprikosenkonfitüre
100 g Rohrohrzucker	300 g Niederegger Weißbrot
1 TL Ingwerpulver	250 g Puderzucker
1/2 TL Zimt	2 EL Zitronensaft
1 Ei, Größe M	Lebensmittelfarbe in Rot, Orange und Schwarz
100 g Rübensirup	
120 g Weizenmehl, Type 405 +3 EL zum Bestreuen	
150 g Weizen-Vollkornmehl	
1/2 TL Natron	
1 Prise Salz	

## ANLEITUNG:

1. Butter, Zucker, Ingwer und Zimt in eine Rührschüssel füllen und mit den Rührbesen des Handmixers ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Ei und Rübensirup kurz unterschlagen. Mehl, Vollkornmehl, Natron und Salz in einer separaten Schüssel mischen. Mit den Knethaken des Mixers mit der Buttermischung verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig darauf ca. 3 mm dick ausrollen. Schneemänner (10 cm hoch) ausstechen und auf die Bleche legen.
3. Die Bleche nacheinander im mittleren Einschub des Ofens ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Aprikosenmarmelade durch ein Sieb streichen und die Schneemänner dünn damit bestreichen.
4. Marzipanbrot zerkleinern und mit 80 g Puderzucker verkneten. Arbeitsfläche und Marzipan mit 20 g Puderzucker bestreuen und dünn ausrollen. Auch daraus Schneemänner ausstechen und die Kekse damit belegen. Ca. 30 g Marzipan mit Lebensmittelfarbe in Orange verkneten. Zu einer Rolle formen, in 20 Stücke schneiden und zu Mini-Karotten formen.
5. 150 g Puderzucker mit Zitronensaft zu einer zähfließenden Glasur verrühren. 1 EL Glasur mit schwarzer Lebensmittelfarbe verrühren, die übrige Glasur mit roter Lebensmittelfarbe. Beide Glasuren in je ein Spritztütchen füllen und die Schneemänner nach Belieben garnieren. Die Karotten mit einem Tupfen Glasur darauf festkleben. Die Lebkuchen-Marzipan-Schneemänner halten in luftdicht verschlossenen Dosen 2 bis 3 Wochen.

Zubereitungszeit: 70 Minuten

