Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)



# Lustige Weihnachtsmänner

**Zutaten:**
500 Gramm Honig
250 Gramm Roggenmehl
250 Gramm Weizenmehl
100 Gramm feingehacktes Zitronat
50 Gramm Puderzucker
20 Gramm Lebkuchengewürz
20 Gramm Natron 1 Eigelb
1/2 Tasse Wasser
1 Eiweiß
geschälte, halbierte Mandeln
Pistazien und Zuckerwerk (z. B. farbige und Silberperlen)
**Zubereitung:**
Den Honig mit dem Wasser aufkochen und etwas abkühlen lassen. Das Roggen- und das Weizenmehl sieben und mit dem Zitronat und dem Lebkuchengewürz mischen.

Auf einem Backbrett mit dem lauwarmen Honig zu einem glatten, festen Teig verkneten. Zuletzt das Natron unterkneten. Den Teig zugedeckt 24 Stunden ruhen lassen.

Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Aus Pappe die Schablone eines Weihnachtsmannes ausschneiden. Den Teig auf einer bemehlten Fläche 1 Zentimeter dick ausrollen und mit Hilfe der Schablone Weihnachtsmänner ausschneiden.

Die Figuren auf das Backblech legen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Auf der mittleren Schiebeleiste 15 Minuten backen.

Die Weihnachtsmänner auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Das Eiweiß mit dem Puderzucker verrühren und mit der Glasur die halbierten Mandeln, die Pistazien und das Zuckerwerk nach eigenem Belieben auf die Weihnachtsmänner kleben. Gesichter und Bärte mit der Zuckerglasur aufspritzen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

**Quell-Link:** https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/lustige-weihnachtsmaenner