

## **Lebkuchenmännchen von Carola Kockjeu**

### Zutaten:

200 g Zuckerrübensirup  
100 g brauner Zucker  
2 EL Wasser  
2 EL Pfefferkuchengewürz

### Zubereitung:

Alles miteinander in einer beschichteten Pfanne langsam aufköcheln lassen, vom Herd nehmen und 130 g Butter unterrühren.

Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Masse mit 375 g Mehl und 1/2 TL Natron verkneten und über Nacht kühl stellen.

Teig 3 mm ausrollen und Lebkuchenmännchen ausstechen und backen.

15 g Eiweiß mit 115 g Puderzucker und einem Spritzer Zitronensaft verrühren. Abgekühlte Plätzchen damit verzieren.