

GINGERBREAD PEOPLE

INGWERTEIGFIGUREN

1 Mehl mit Backpulver, Salz, Ingwer und Nelkenpulver mischen. Butter mit Zucker und Sirup bei schwacher Hitze schmelzen. Wieder abkühlen lassen.

2 Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 2–3) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auskleiden. Zerlassene Butter mit der Mehlmischung und dem Ei zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Es dauert eine Weile, bis sich die Zutaten gut verbinden. Falls der Teig dennoch zu trocken ist, etwas warmes Wasser unterarbeiten.

3 Teig auf wenig Mehl oder zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie etwa 4 Millimeter dick ausrollen. Figuren ausstechen oder Schablonen ausschneiden, auf den Teig legen und rundherum mit einem Messer Figuren ausschneiden.

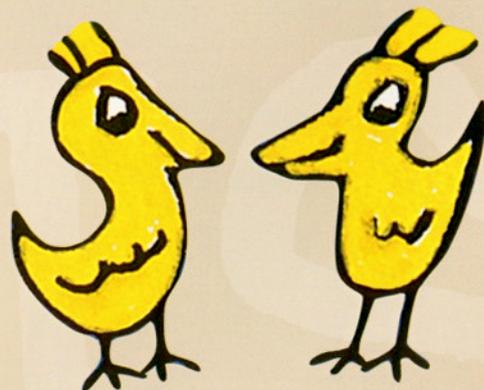
4 Figuren nebeneinander auf das Backblech legen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 16 Minuten backen, bis die Figuren leicht aufgegangen und gebräunt sind. Vom Blech lösen und kurz abkühlen lassen.

5 Die Kirschen in Streifen schneiden. Rosinen als Augen und Kirschstreifen als Mund in den noch weichen Teig drücken. Figuren ganz abkühlen lassen.

6 Für die Verzierung den Puderzucker mit so viel Wasser verrühren, dass eine feste, formbare Masse entsteht. Bärte, Knöpfe u. Ä. damit auf die Figuren zeichnen. Trocknen lassen.

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK:

- 450 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 TL gemahlener Ingwer
- 1/4 TL Nelkenpulver
- 100 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 75 g Zuckerrübensirup
- 1 Ei
- Backpapier für das Backblech
- ca. 15 kandierte Kirschen
- 40 Rosinen
- 75 g Puderzucker



ZUBEREITUNGSZEIT: ETWA 40 MINUTEN

BACKZEIT: ETWA 16 MINUTEN