



Toffifee Pfefferkuchen- Männchen

Back dir deinen Toffifee Mann!
Einfach, lecker und immer süß ist er ein
echter Hingucker in der Adventszeit!

Zutaten:

für ca. 30 Stück:

- 250 g Mehl
- 130 g Honig
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Natron
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 15 Toffifee

für die Schalen und Deko:

- 15 Toffifee
- Puderzucker
- Zuckerschrift

Außerdem:

- Ausstechform

Und so geht's:

1. Honig, Zucker, Butter und zerkleinerte Toffifee erhitzen und gut miteinander vermengen. Nicht kochen lassen! Ist alles gut vermengt, die Masse ordentlich auskühlen lassen.
2. Danach Eier, Mehl, Natron und Gewürz dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig luftdicht verpacken und über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.
4. Am nächsten Tag Pfefferkuchenmännchen ausstechen und bei 160° C Umluft 10–15 Minuten backen.
5. Mit Zuckerschrift und Toffifee dekorieren.

