

Lebkuchenmann Plunder-



**ZUTATEN
FÜR 8 STÜCK:**

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Trockenhefe
- 480 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 200 ml LANDFEIN Milch
- 100 g weiche LANDFEIN Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
-
- 4 GOLDORA Lebkuchen
- 4 EL TANTE KLARA Aprikosen-
konfitüre
- 1 Eigelb zum Bestreichen
-
- EXCELSIOR Zartbitterschokolade
- BIO SONNE Cranberries

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Milch erwärmen und die Butter darin zum Schmelzen bringen – danach alles abkühlen lassen.
2. In einer Rührschüssel Mehl mit Salz, Trockenhefe, Zucker, Ei und die Milchmischung für 8–10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Im Anschluss abgedeckt bei Raumtemperatur mindestens eine Stunde ruhen lassen.
3. Den vorbereiteten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 16 Lebkuchenmänner ausstechen oder mit einer Schablone ausschneiden.
4. Für die Füllung die Lebkuchen möglichst fein hacken oder in der Küchenmaschine zerkleinern. Danach mit Aprikosenkonfitüre vermischen und auf die Hälfte der Lebkuchenmänner verteilen (dabei

- etwas Platz am Rand frei lassen).
5. Je einen zweiten Lebkuchenmann ohne Füllung darauf platzieren und die Ränder fest mit einer Gabel andrücken.
6. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
7. Die Lebkuchenmann-Plunder mit Eigelb bestreichen und für 20 Minuten goldbraun backen.
8. Für die Gesichter und andere Details die Zartbitterschokolade in einer Schale über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und das Gebäck nach Belieben verzieren – die Cranberries können mit der übrigen Schokolade als Kleber befestigt werden.