

# Mandelmännchen



## Zubereitung

Die Zubereitung ist für beide Arten von Mandelmännchen gleich:

- Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben.
- Mit den Händen zu einem Teig kneten.
- Teig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen (20-30 Min.)
- Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
- Backpapier auf das Backblech legen.
- Teig ausrollen.
- Mit dem Ausstecher Sterne ausstechen und auf das Backblech legen.
- Eine Mandel in die Mitte des Sterns legen und die äußeren Zacken der Sterne wie „Arme“ über der Mandel verschränken.
- Mit einem Zahnstocher Augen & Nase pieksen.
- Für ca. 10-15 Min in den Ofen geben. Anschließend abkühlen lassen.

### Glasur

- Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen
- 2/3 EL Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren
- Lebensmittelfarbe nach Belieben unterrühren
- Mit der Glasur den oberen Zacken als Mütze, die beiden unteren Zacken als Stiefel verzieren

Zum Schluss das Gesicht mit brauner Zuckerpaste nachmalen

## Zutaten

### HELLE MANDELMÄNNCHEN

- 100G MEHL
- ½ TL BACKPULVER
- 35G BUTTER
- 35G ZUCKER
- ½ PKT VANILLEZUCKER
- 1 EI
- 1 ½ TL ZIMT
- 1 TL KARDAMOM

### DUNKLE MANDELMÄNNCHEN

- 100 G MEHL
- ½ TL BACKPULVER
- 35G BUTTER
- 35G ZUCKER
- ½ PKT VANILLEZUCKER
- 1 EI
- 2 EL BACKKAKAO

### FÜR DIE DEKORATION

- 60G PUDERZUCKER
- 1 ZITRONE ODER
- 2/3 EL ZITRONENSAFT
- ROTE LEBENSMITTELFARBE
- BRAUNE ZUCKERPASTE

### ARBEITSGERÄTE

- ABFALLSCHÜSSEL
- 2 RÜHRSCHÜSSELN
- WAAGE
- BACKBLECH/-PAPIER
- FRISCHHALTEFOLIE
- ESSLÖFFEL
- TEELÖFFEL
- NUDELHOLZ/ TEIGROLLE
- BACKBRETT STERNAUSSTECHE
- MESSER F. D. ZITRONE
- SAFTPRESSE