

Bayernland



# Low Carb Lebkuchenmänner BUTTERPLÄTZCHEN

15-20 LEBKUCHENMÄNNER



CA. 30 MIN. (OHNE BACK- / WARTEZEIT)



## ZUTATEN

130 g Mandelmehl entölt  
150 g Bayernland Goldbutter  
130 g Xylit  
15 g Kakao  
1 TL Lebkuchengewürz  
½ TL Zimtblüten oder Zimt

### Für den Zuckerguss:

1 Eiweiß  
150 – 200 g Puderylitol  
2 EL Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 175 ° C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Das entölte Mandelmehl, die weiche Butter, Xylit, Kakao und Gewürze in einer Schüssel miteinander verrühren und mit den Händen zu einem festen Teig kneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank eine Stunde kaltstellen.
4. Den Teig zwischen zwei Silikonmatten oder Backpapierblättern nicht zu dünn ausrollen.
5. Nun die Lebkuchenmänner ausstechen und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen.
6. Für 8 – 10 Minuten bei 175°C Ober-/ Unterhitze backen und anschließend abkühlen lassen.
7. Für den Zuckerguss das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen und nach und nach das Puderylitol einrieseln lassen unditerrühren, bis die Maske dick und glänzend aussieht.
8. Zwischendurch den Zitronensaft einträufeln.
9. Eine kleine Loch-Spritztülle in einen Spritzbeutel geben, den Guss einfüllen, zudrehen und die Plätzchen nach Wunsch verzieren.

DAS REZEPENT ENTSTAND IN FREUNDLICHER  
ZUSAMMENARBEIT MIT  
[HTTPS://LOWCARBERIA-BLOG.DE/](https://lowcarbberia-blog.de/)



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)