



KOKO Familienzeit



Wir backen ein Lebkuchenmännchen

Erinnert ihr euch an die Geschichte von gestern? An den Lebkuchenmann, der von allen Tieren wegläuft und sich am Schluss doch von zwei hungrigen Kindern anknabbern lässt. Vielleicht gibt es ja auch bei euch zu Hause heute hungrige Kinder (oder Erwachsene 😊).

Schnappt euch die Kochschürze und los geht's. Der Einfachheit halber haben wir für den Lebkuchenmann einen **fertigen Lebkuchenteig** genommen. Ihr bekommt den Teig in fast jedem Lebensmittelgeschäft zu kaufen. – Das erspart Zeit und man benötigt dafür keine hervorragenden Backkünste. Zusätzlich zum Teig benötigt ihr auch noch **zwei große Rosinen, eine Mandel und eine getrocknete große rote Kirsche**.

Rollt den Teig gemeinsam aus und stecht mit Hilfe eines Lebkuchenmann-Keks-Ausstecher den Lebkuchen aus. Wenn ihr keinen Ausstecher habt könnt ihr den Lebkuchenmann auch einfach mit dem Messer ausschneiden. Verziert wird das honigsüße Männlein nun mit zwei Rosinenaugen, einer Mandelnase und einem Kirschmund. Wie auf der Packung beschrieben backen und fertig ist das Lebkuchenmännchen.



Teilt ihn gemeinsam auf und genießt ihn bei einer Tasse Kinderpunsch oder einem Glas Milch.

Du möchtest uns etwas mitteilen? Dann sende uns ein Mail an familienraum@koko.at