



The logo for 'SHREK Das MUSICAL' features the word 'SHREK' in large, green, stylized letters with a dragon-like head as the letter 'S'. Below it, 'Das' is in a smaller, gold font, and 'MUSICAL' is in a larger, gold, serif font. The DreamWorks logo is positioned at the top left of the 'SHREK' text.

BACK DEINEN PFEFFERKUCHENMANN

Zutaten

- 1 Ei
- 125 g weiche Butter
- 125 g brauner Zucker
- 150 g Waldhonig oder Zuckerrübensirup
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Zunächst Ei, Butter, Zucker und Waldhonig bzw. Zuckerrübensirup in einer Teigrührschüssel vermengen. Anschließend in kleinen Portionen Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz hinzufügen und gut vermengen, bis ein fester Teig entsteht.
2. Der fertige Teig sollte anschließend in Folie gewickelt für etwa drei Stunden kühl gestellt werden.
3. Anschließend wird der Teig ausgerollt (etwa 5 mm dick). Die Pfefferkuchenmänner werden mit einer Ausstechform ausgestochen oder mit einer vorbereiteten Schablone ausgeschnitten und auf ein Backblech gelegt.
4. Die Pfefferkuchenmänner werden im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad für 10-12 Minuten gebacken.
5. Nach dem auskühlen können die Pfefferkuchenmänner mit Zuckerguss und Schokolinsen verziert werden.



DREAMWORKS
SHREK
Das
MUSICAL

