

Lebkuchenmänner mit Brebirousse d'Argental

Informations

Zubereitung : 30 min.



Zutaten

- 1 Brebirousse d'Argental
- 1 Honigkuchen, nicht geschnitten
- 1 Eiweiß
- 30 g Puderzucker
- 30 g Butter AOP Isigny
- 1 g gemahlener Kreuzkümmel
- Lebkuchenmann-Ausstecher

Zubereitungsschritte



1. Mit einer Aufschnittmaschine den Honigkuchen in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf eine Arbeitsfläche legen.
2. In einer Schüssel die weiche Butter mit dem Kreuzkümmel vermischen.
3. Sämtlich Honigkuchenscheiben leicht mit Butter bestreichen.
4. Auf die Hälfte davon eine großzügige Scheibe Brebrousse legen.
5. Mit einer anderen Honigkuchenscheibe bedecken und leicht andrücken.
6. Aus diesen Sandwiches mit der Ausstechform Lebkuchenmänner ausstechen.
7. In einer Schüssel das Eiweiß mit dem Puderzucker verrühren und das Royal Icing in eine Spritztüte füllen.
8. Die Lebkuchenmänner nach Belieben damit verzieren.

? **Tipps und Tricks:** Sie können der Eiweißspritzglasur etwas Lebensmittelfarbe hinzufügen, um Ihren Lebkuchenmännern etwas Farbe zu geben.

? Wie können die Reste verwertet werden? Alles gut mixen, etwas Frischkäse (Spécialité laitière au fromage blanc Isigny) hinzugeben und diesen Brebrousse-d'Argental-Honigkuchen-Dip als Topping für Aperitifhäppchen anbieten.





Recipe Fromi : Gingerbread men with Brebirousse d'Argental





Gingerbread men with Brebrousse d'Argental