

## LEBKUCHENHERZ



### LEBKUCHENHERZ

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 6-8 Stück (je nach Größe) | 90 Min. | +  
Ruhe-, Abkühl- und Trockenzeit

#### Zutaten

- 100 g Butter
- 125 g Unser Feinster
- 275 g Honig
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- 15 g Kakao
- 600 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 EL Pottasche
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz
- ca. 150 g SweetFamily Puderzucker
- 1 sehr frisches Eiweiß
- nach Bedarf Lebensmittelfarbe



928

#### ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker, Honig, Lebkuchengewürz und Kakao in einem Topf unter Rühren langsam erhitzen, bis sich der Zucker löst und eine glatte Masse bildet. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Mehl, Backpulver und Pottasche in eine Schüssel sieben. Mit Honigmasse, Ei und Salz glatt verkneten. Teig zugedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Eine Herzform auf Pappe malen und als Schablone ausschneiden. Teig auf Mehl ca. 5 mm dick ausrollen. Schablone auflegen und Herzen ausschneiden. Auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Lebkuchenherzen bleichweise im heißen Ofen ca. [12-15 Minuten backen](#). Herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

4. Für die Verzierung Puderzucker sieben. Eiweiß steif schlagen, dann Puderzucker nach und nach einrieseln lassen und weiterrühren, bis die Masse spritzfest ist. Nach Belieben in Portionen teilen und mit Lebensmittelfarben einfärben. Glasur in Spritzbeutel mit feiner Loch- oder kleiner Sterntülle geben und Lebkuchenherzen nach Belieben dekorieren. Trocknen lassen.

#### Tipps:

- Bitte darauf achten, dass das Eiweiß für den Guss ganz frisch und gut gekühlt ist.

- Wer die Herzen aufhängen möchte, schneidet vor dem Backen ein ausreichend großes Loch hinein und zieht vor dem Verschenken hübsches Schleifenband hindurch.

## LEBKUCHENHERZ