

Lebkuchen-Herzen



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 70 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 2 Tage

BACKEN: ca. 20 Minuten

FÜR 8 Stück

Je 1 Herz-Ausstecher von ca. 15 cm und ca. 9 cm

Backpapier für die Bleche

TEIG

2 dl Milch

10 g Trieb Salz

250 g flüssiger Honig

75 g Rohrzucker

2 EL Lebkuchengewürz

2 EL Kakaopulver

100 g geschälte gemahlene Mandeln

500 g Ruchmehl

1 EL Milch zum Bestreichen

GUMMIARABICUM

1 EL Gummiarabicum-Pulver mit

2 EL heissem Wasser angerührt

SPRITZGLASUR

1 Eiweiss, ca. 30 g

125 g Puderzucker

Einige Zuckerdekorationen/Nonpareilles

ZUBEREITUNG

TEIG

Milch und Trieb Salz in einer Schüssel verrühren, Honig und Rohrzucker begeben, mit dem Schwingbesen rühren, bis sich Honig und Zucker gelöst haben. Gewürz, Kakaopulver und Mandeln darunter rühren. Mehl portionenweise mit einer Kelle darunter rühren, bis die Masse zusammenhängt. Herausnehmen, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Flach drücken, in einem Plastikbeutel verpackt ca. 2 Tage kühl stellen.

FORMEN

Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick auswallen, Herzen ausstechen. Auf 2 vorbereitete Bleche legen, mit Milch bestreichen.

BACKEN

In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 15-20 Minuten backen. Herausnehmen, sofort mit Gummiarabicum bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

SPRITZGLASUR

Eiweiss mit dem Mixer schaumig rühren, portionenweise unter Rühren so viel Puderzucker begeben, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. In eine Spritztüte füllen und Herzen nach Belieben verzieren.

Tipp

- Statt Spritzglasur weisse Kuchenglasur verwenden: 1 Beutel, ca. 125 g, nach Anleitung auf der Verpackung schmelzen.
- Einfacher: Schablone (Bastelgeschäft) aufs Gebäck legen, mit Puderzucker dicht bestreuen, sorgfältig abheben.
- Vor dem Backen mittels dickem Holzspießchen ein Loch an der gewünschten Stelle durch den Teig stechen, Holzspießchen mitbacken. Nach

dem Auskühlen die Herzen mit
Bändchen/Maschen verzieren oder aufhängen.

www.lemenu.ch