

Lebkuchen-Herzen



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 Min.
Ruhezeit: 2 Std.



Zutaten:

1 kg Lebkuchen-Fix-Mischung
200 ml Milch
100 ml Honig

Zutaten für die Verzierung:

150 g Puderzucker
1 Eiweiß
2-3 Schuss Zitronensaft, frisch



Städter
Spritzbeutel Einweg-Spritzbeutel
35 cm 10 Stück
700 ml



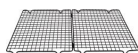
Städter
Backzutat
Lebkuchen-Fix
1.000 g



Städter
Ausstechform
Herz 11,5 cm / H
2,5 cm



Lurch
Ausrollmatte &
Backunterlage
aus Silikon



Städter Kühlgitter
rechteckig,
klappbar mit
Füßen



Mepal Rührschüssel-Set Chef it,
3-tlg. - nordic
sage



GRAEF
Handmixer
HM508 in taupe



GEFU
Messbecher
SATURAS, 500
ml



Westmark
Backblech
Backmeister



Mepal
Rührbecher Chef
it 1000 ml mit
Deckel in nordic
sage

1

Den Lebkuchen-Mix in einer Schüssel mit Honig und Milch anrühren und mit dem Handmixer zu einem homogenen Teig kneten.

2

Den Teig mindestens 1 Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen, gerne auch länger.

3

Den Teig ausrollen, am besten nicht zu dünn. Ideal sind ca. 5 mm Dicke. Anschließend mit einer Herzform ausstechen.

4

Die ausgestochenen Herzen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C circa 10 Minuten backen.

5

Auf einem Abkühlgitter auskühlen lassen und in die noch leicht warmen Lebkuchen mit einem Strohhalm 2 Löcher einstechen, in die dann später das Schleifenband gezogen wird.

6

In einer Rührschüssel das Eiweiß mit dem Puderzucker und 2-3 Zitronensaft-Spritzern mit einem Schneebesen aufschlagen.

7

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und die abgekühlten Lebkuchen nach Belieben verzieren. Trocknen lassen, Schleifenband durchfädeln und verschenken.

Die Lebkuchen halten sich in einer Keksdose ca. 2-3 Wochen. Legen Sie eine Apfelscheibe zu Ihren Lebkuchen in die Gebäckdose wenn die Lebkuchen zu hart sind. Nach einem Tag sind die Plätzchen wieder weich.