

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.