

Mitbringsel fürs Spatzl: Selbstgemachte Lebkuchenherzen

VORBEREITEN

13
Std.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Lebkuchenherzen

Für die Lebkuchenherzen

200 g Butter
550 g Honig
250 g Zucker
1 Teelöffel Lebkuchengewürz
30 g Kakaopulver
1200 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 Eier
1 Prise(n) Salz

Für die Deko

300 g Puderzucker
2 Eier
Lebensmittelfarbe

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Was das Spatzl besonders freut? Ein Gruß nach Wiesn-Manier mit Lebkuchenteig und süßer Deko. Und wenn du deine Liebesbotschaft dann auch noch in Zuckerschrift verewigst, ist das Mitbringsel perfekt!

- 1 -

Butter, Honig, Zucker, Kakao und Lebkuchengewürz in einem Topf bei geringer Stufe erhitzen und zu einer glatten Masse verrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

- 2 -

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Salz, Eier und Honigmasse in die Mulde geben. Mit Mehl zu einem glatten Teig verkneten und ca. 12 Stunden kaltstellen.

- 3 -

Teig bei Zimmertemperatur erwärmen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 4 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit Hilfe einer Schablone große Herzen aus dem Teig ausschneiden, auf das Backblech legen und im heißen Ofen 12-15 Minuten backen.

- 5 -

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Puderzucker unterrühren, bis die Masse spritzfest ist. Mit Lebensmittelfarbe einfärben. Masse in einen Spritzbeutel füllen und Lebkuchenherzen damit dekorieren.