Lebkuchenherzen selber machen

Zutaten für 8 Stück

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 125 g Rohrohrzucker
- 150 ml Sahne
- 2 EL Kakaopulver
- 1 EL Lebkuchengewürz
- ½ Päckchen Weinsteinbackpulver
- Milch

zum Verzieren

- Zartbitterkuvertüre
- Zuckerguss (oder Royal Icing Zuckerschrift)

für Royal Icing Zuckerschrift:

- 1 Eiweiß
- 1 TL Zitronensaft
- 150 g Puderzucker

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Gib das Mehl mit dem Zucker, dem Backpulver, dem Kakao und Lebkuchengewürz in eine Schüssel. Gieße die Sahne dazu.

2. Knete einen festen Lebkuchenteig.

3. Heize den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.

4. Rolle den Lebkuchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick aus. Stich große Herzen aus.

5. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Bestreiche sie mit etwas Milch.

6. Backe die Lebkuchenherzen 15 Minuten im Ofen.

7. Wenn die Herzen ausgekühlt sind, kannst du sie mit geschmolzener Schokolade oder Kuvertüre bestreichen und nach Belieben verzieren.

Royal Icing zum Lebkuchen verzieren selber machen:

1. Verrühre das Eiweiß mit dem Zitronensaft.
2. Gib den Puderzucker dazu und schlage die Masse 5 Minuten lang.
3. Fülle das Royal Icing in einen Spritzbeutel und schreibe deinen Wunschtext damit auf die Lebkuchenherzen. Es wird sehr schnell fest und härtet gut aus.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.