

"traditionelles" Lebkuchenherz

Schwierigkeit: ★★★★★☆☆☆☆☆

Zeitaufwand: ★★★★★☆☆☆☆☆



Zutaten:

Dinkel Vollkornmehl	525 gr.
brauner Zucker	260 gr.
Honig	120 gr.
Eier	3 Stk.
Natron	1 Kl.
Zimt	1 Kl.
Nelkenpulver	1/2 Kl.
Neugewürz	1 Kl.
Zimt	etwas
Muskat	etwas
Nelken	etwas
Koriander	etwas



Zubereitung:

1. Zucker und Honig erwärmen und den Zucker auflösen
2. auf ca. 35°C abkühlen lassen
3. mit Mehl und Gewürzen, Gewürzen und Natron zu einem Teig kneten
4. Herzen bei 180°C 10 bis 15 Minuten backen
5. Mit Eiweiß-Spritzglasur nach Belieben verzieren





Wenn die heißen Herzen direkt nach dem Backen dünn mit Ei bestrichen werden, bekommen sie einen besonderen Glanz.

