

"traditionelles" Lebkuchenherz

Schwierigkeit: ★★★★★☆☆☆☆☆

Zeitaufwand: ★★★★★☆☆☆☆☆



Zutaten:

Weizenmehl	500 gr.
Roggenmehl	500 gr.
brauner Zucker	250 gr.
Honig	500 gr.
Pottasche	10 gr.
Ammonium	5 gr.
Milch	200 gr.
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 zu einem Teig kneten
4. Pottasche und Ammonium getrennt in Milch auflösen
5. zuerst Pottasche und dann Ammonium dem Teig begeben
6. je nach Größe der Herzen zwischen 5 mm und 10 mm dick auf mit Mehl gestaubter Arbeitsfläche ausrollen
7. Herzen bei 170°C 10 bis 15 Minuten backen
8. *N Cookies* Spritzglasur nach Belieben verzieren



Ammoniumcarbonat treibt in die Höhe.
Pottasche hat eine breitlaufende Wirkung.
Dieser beiden Triebmittel ergänzen einander somit ideal.
Ammonium und Pottasche nicht gleichzeitig begeben,
da sich die Triebwirkung sonst aufhebt.

