



# BACKE EIN LEBKUCHENHERZ ...

## Lebkuchenherz

200 g	Butter
550 g	Honig
250 g	Xylit oder Zucker
30 g	Kakaopulver
1 TL	Lebkuchengewürz
1,2 kg	Mehl
1 TL	Backpulver
2	Eier
1 Prise	Salz

**Eiweiss zu Eischnee schlagen und Puderzucker darunter mischen, bis die Masse spritzfest ist. Glasur mithilfe eines Spritzbeutels auftragen und das Herz nach Belieben dekorieren.**

## Glasur

150 g	Puderzucker
1	Eiweiss (frisch und kühl)
	evt. Lebensmittelfarbe

## Anleitung

- Butter, Honig, Xylit, Kakaopulver und Lebkuchengewürz** in einer Pfanne sorgfältig erhitzen, bis eine glatte Masse entsteht.
- Pfanne vom Herd nehmen** und abkühlen lassen.
- Mehl und Backpulver** in eine Schüssel sieben und eine Mulde formen.
- Salz, Eier und Masse** aus der Pfanne darunter mischen und zu einem Teig kneten.
- Teig** rund einen halben Tag bei Zimmertemperatur zugedeckt ruhen lassen.
- Backofen** auf 200° vorheizen.
- Herzform** aus einem Karton oder einer Plastiksichtmappe schneiden.
- Unterlage** bemehlen, Teig rund 1 cm dick ausrollen und mithilfe der Herzform Herz ausschneiden. Zwei Löcher für den Bändel stechen.
- Rund** 12 bis 15 Minuten backen.



Handy...

Du willst einer lieben Freundin oder einem liebem Freund ein ganz persönliches Lebkuchenherz schenken? Im Video auf [facebook.com/jumich](#) findest du weitere Ideen zum Verzieren.