

Lebkuchenherzen

ca. 70 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Lebkuchenteig:

200 g Honig
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
75 g Butter
300 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
2 KL Lebkuchengewürz
50 g gemahlene Haselnüsse

Zum Bestreichen und Bestreuen:

2 EL Milch
2 EL gemahlene Haselnüsse

1 Zum Vorbereiten:

Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter unter Rühren solange erhitzen, bis Butter und Zucker aufgelöst sind. Die Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

2 Lebkuchenteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und über die vorbereitete Fett-Zucker-Masse sieben. Lebkuchengewürz und Nüsse dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.

3 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Herzen (6 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

4 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Die Lebkuchen-Herzen mit Milch bestreichen und mit Nüssen bestreuen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

