

Marzipan-Kandis-Herzen

etwa 42 Stück



gelingt leicht

up to 20 Min.



Zutaten:

Honigteig:

120 g Honig
100 g Butter
25 g Zucker
200 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Natron
1 Prise Lebkuchengewürz
100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
50 g zerstoßener Kandiszucker

Zum Verzieren:

1 Beutel Dr. Oetker Zucker-
Spritzglasur

1 Honigteig:

Für den Teig Honig mit Butter und Zucker solange erwärmen, bis sich die Zutaten aufgelöst haben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Mehl mit Natron und Lebkuchengewürz vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Marzipan und Honig-Gemisch dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Die Kandiszuckerstücke unterkneten.

3 Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen. Herzen (5 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

4 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 12 Minuten

Zum Verzieren:

Die Kekse mit Zucker-Spritzglasur beliebig verzieren.