

## Rezept

# Gefüllte Lebkuchenherzen

Ein Rezept von Gefüllte Lebkuchenherzen, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Honig	<b>150 g</b> Zucker
<b>100 g</b> Butter	<b>1 EL</b> Kakao
<b>1 Päckchen</b> Lebkuchengewürz	<b>1</b> Ei
<b>500 g</b> Mehl	<b>1 Päckchen</b> Backpulver
<b>100 g</b> Marzipanrohmasse	<b>2 EL</b> Hagebuttenmarmelade
<b>200 g</b> Schokoladenglasur (Fertigprodukt)	Mehl zum Arbeiten
Backpapier fürs Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. Den Honig mit Zucker und Butter unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwas abkühlen lassen, dann Kakao, Lebkuchengewürz und Ei untermischen. Das Mehl mit Backpulver mischen. Mit der Honigmasse rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen und aufs Blech legen.
3. Für die Füllung Marzipan und Hagebuttenmarmelade verkneten. Auf jedes Herz 1/4 TL Hagebuttenmasse setzen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) ca. 12 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
4. Die Schokoladenglasur nach Packungsangaben erwärmen und die Lebkuchenherzen damit überziehen.