Rezept

Gefüllte Lebkuchenherzen

Ein Rezept von Gefüllte Lebkuchenherzen, am 12.10.2024

Zutaten

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

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 unterrühren. 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.