

## Rezept

# Honigkuchenherzen

Ein Rezept von Honigkuchenherzen, am 01.06.2023

## Zutaten

<b>125 g</b> Honig	<b>125 g</b> brauner Zucker
<b>75 g</b> Butter	<b>1</b> Ei
<b>300 g</b> Mehl	<b>1 Päckchen</b> Backpulver
<b>1 EL</b> Lebkuchengewürz	<b>100 g</b> Zartbitterkuvertüre
Mehl zum Arbeiten	Backpapier fürs Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 55 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

## Zubereitung

1. Den Honig mit Zucker und Butter unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Leicht abkühlen lassen und das Ei einrühren. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen. Mit der Honigmasse rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 4-5 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) ca. 12 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Herzen damit überziehen oder bemalen und trocknen lassen.