

Rezept

# Lebkuchenherzen

Ein Rezept von Lebkuchenherzen, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für den Lebkuchenteig

<b>500 g</b> Weizenmehl (405)	<b>250 ml</b> Honig
<b>125 g</b> Butter	<b>100 g</b> braunen Zucker
<b>1</b> Ei	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>1 EL</b> Kakaopulver	<b>1 EL</b> Lebkuchengewürz

### Für den Zuckerguss

<b>500 g</b> Puderzucker	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>2</b> Eiweiße	Lebensmittelfarbe

### Außerdem

Deko (z.B. Zuckerperlen oder Fondant-Blüten)	Frischhaltefolie
Je Farbe einen Spritzbeutel mit Tüllen für Tupfer und Schrift.	Herzausstecher oder Vorlagen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Je nach Größe 4-8 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 759 kcal | **Haltbarkeit** 759

## Zubereitung

### Der Lebkuchenteig

1. In einem kleinen Topf Butter schmelzen, Honig und Zucker hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die sirupartige Flüssigkeit mindestens bis sie lauwarm ist abkühlen lassen.
2. Weizenmehl mit Lebkuchengewürz, Backpulver und Kakaopulver vermengen. 1 Ei und die abgekühlte Zucker-Butter-Flüssigkeit hinzugeben. Alles zu einem Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
4. Den Lebkuchenteig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen bis er etwa 1 cm dick ist. Anschließend mit einem Herzausstecher ausstechen oder am Rand einer selbstgeschnittenen Herzform aus Papier entlang schneiden. Möchte man später ein Band einfädeln, kann man an den entsprechenden Stellen mit einem Strohhalm Löcher in den Teig stechen.

5. Die Lebkuchenherzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für 15-20 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
- 

### **Der Zuckerguss**

6. Den Puderzucker fein sieben. Die Eier trennen, die Eiweiße zum Puderzucker geben und gut verrühren. Nach und nach den Zitronensaft und ggf. etwas Wasser unterrühren, bis die Masse zäh und spritzfähig ist. Zuerst mit einem Löffel oder Schneebesen arbeiten. Sobald es fester wird, kann man ein Handrührgerät nutzen.
7. Je nach Anzahl gewünschter Farben den Guss auf verschiedene Schüsseln aufteilen und mit Lebensmittelfarbe einfärben. Dabei die Lebensmittelfarbe vorsichtig dosieren. Einige Farben färben stärker als andere.
8. Zuckermasse in Spritzbeutel füllen. Idealerweise beginnt man mit der Zuckerschrift und macht sich danach an den Rand. Dieser kann nach Lust und Laune mit Sternförmigen Tupfen, Wellen oder Pünktchen verziert werden. Deko wie kleine Zuckerperlen, Streusel oder Fondant-Elemente geben dem Ganzen den letzten Schliff.