Lebkuchenherzen

Das Rezept für die süßen Lebkuchenherzen ist ein würziges und leckeres Weihnachtsgebäck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 12 min

Gesamtzeit: 1,0 h

Zutaten

250 g	braunen Zucker
250 g	Honig
100 g	Butter
1 Stk.	Bio-Zitrone
10 g	Pottasche
2 EL	Birnenschnaps (o. Kirsche, Zwetschke)
2 EL	Kakaopulver
1 Packung	Lebkuchengewürz
500 g	Mehl
2 Stk.	Eier
	Mandeln

Zubereitung

1. Für die **Lebkuchenherzen** den braunen Zucker und Honig bei kleiner Hitze erwärmen und auflösen lassen. Die Butter, Abrieb der Bio-Zitrone, Kakao und Lebkuchengewürz zugeben. Den Schnaps und die Pottasche zugeben und verrühren.

2. Vom der Herdplatte nehmen, etwas abkühlen lassen, sollte nicht zu heiß sein, da die Eier ansonsten gerinnen. Das Mehl und Eier unterrühren und zu einem Teig verarbeiten, bis er nicht mehr klebt. In Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 170 C° Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Jetzt den Teig fingerdick ausrollen und Herzen ausstechen und mit Mandeln dekorieren.

4. Im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten backen, nicht zu dunkel werden lassen, da der Lebkuchen sonst leicht bitter schmecken kann.

Tipp

Die gebackenen Lebkuchenherzen abkühlen lassen und luftdicht in Dosen lagern.
Zur Dekoration eignen sich auch Kirschen, Schokoladen- oder Zuckerglasur.