



Lebkuchenherzen

Zutaten:

- 500g Mehl
- 250g Honig
- 250g Rohrzucker (braun)
- 100g Butter oder Margarine
- 1 Pck. Lebkuchengewürz
 - 1 Zitrone
 - 2 Essl. Kakaopulver
 - 2 Eier
- 12g Pottasche (etwa 1 geh. TL)
- 2cl Kirschwasser

Zubereitung:

Honig und Zucker erwärmen. Unter Rühren das Fett, die Gewürze und den Zitronenabrieb dazugeben.
Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

Nach und nach die Honig-Zucker-Masse mit dem Mehl und dem Kakao verrühren und gut verkneten. Eier leicht verquirlen und unter den Teig mischen. Pottasche behutsam im Kirchwasser verrühren, gut auflösen und unter den Teig mischen.

Eine Kugel formen und den Teig mindestens 1 Nacht lang ruhen lassen.

Vor dem Ausrollen nochmals richtig fest durchkneten und dann auf bemehlter Fläche fingerdick ausrollen. In gewünschter Form ausstechen.
Ausgestochene Gebilde nochmals 1-2 Stunden ruhen lassen.
20 Minuten - 180-200°C backen

Darf nicht zu dunkel werden, schmeckt sonst bitter!
Soll die Oberfläche glänzen, vor Backzeitende mit Zuckerwasser bestreichen.

Wird der Lebkuchen steinhart, sollte man ihn zusammen mit einem angeschnittenen Apfel lagern.