



Volksfest-Lebkuchenherzerl

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
		Backofen auf <u>180°C Ober-/Unterhitze</u> aufheizen
50 g 175 g 1 EL 1 100 g	Butter Zucker Vanillezucker Ei Honig	<ul style="list-style-type: none"> Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
1 EL 500 g 3 EL evtl. etwas	Backpulver Dinkelvollkornmehl, zentrotangemahlen Milch Lebkuchengewürz	<ul style="list-style-type: none"> Alle weiteren Zutaten in die Rührschüssel zugeben und mit dem Handrührgerät + Knethaken zu einem Teig verkneten. Eine Teigkugel formen und abgedeckt für 30 Minuten kühlen. Anschließend den Teig 0,5 – 1 cm dick auswellen und Herzen ausstechen (oder mit Schablone ausschneiden). Eventuell zwei kleine Löcher für Aufhänge-Schnur ins Herz schneiden
1 1-2 EL	Eigelb Milch	<ul style="list-style-type: none"> Mit einer Gabel die ganzen Herzen leicht einstechen Eigelb verquirlen und mit Milch mischen. Die Herzen damit bestreichen und <u>bei 180°C ca. 10-15 Minuten</u> backen. Die genaue Backzeit hängt von der Teigdicke und der Größe der Herzen ab. Wichtig ist, dass die Herzen noch etwas weich sind, bevor man sie aus dem Backrohr nimmt. Sie ziehen beim Abkühlen dann noch etwas an.
		<ul style="list-style-type: none"> Nach dem Abkühlen nach Geschmack die Lebkuchenherzen mit Puderzucker glasur garnieren. Der Lebkuchenteig eignet sich auch sehr gut für die Weihnachtsbäckerei!