

# Lebkuchenherzen

---

## **Zutaten:**

- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 180 g Honig
- je 50 g gehackte Rosinen und Orangeat
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 1 knapper TL Zimt
- 1 Msp Nelkenpulver
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver

## **Zum Überziehen:**

- Schokoladenglasur

## **ZUBEREITUNG:**

Puder-, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, dann den Honig, die Geschmackszutaten und Gewürze begeben, am Schluss das mit dem Backpulver vermischte Mehl gut einarbeiten.

Den Teig über Nacht an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Am anderen Tag kleinfingerdick ausrollen. Herzen ausstechen und auf einem gefetteten Blech im vorgeheizten Herd hell backen. Erkalten mit der Schokoladenglasur überziehen.

**Backhitze:** 180 Grad

**Backzeit:** ca 15 Minuten

---

[www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/lebkuchenherzen/home.html](http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/lebkuchenherzen/home.html)