

Weihnachtsbacken Rezepte

Honigkuchenherzen

Gattung: Backen, Weihnachten

125 g	Honig	1	Essl. Rum
125 g	brauner Zucker		Mehl
75 g	Butter oder Margarine		-zum Ausrollen
300 g	Mehl		Butter oder Margarine
1	Essl. Lebkuchengewürz		-zum
1	Essl. Kakaopulver		-Einfetten
1	Ei	100 g	dunkle Kuvertüre
1	Teel. Pottasche		

Honig, Zucker und Fett in einem Topf erhitzen. Rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwas abkühlen lassen, dann Mehl, Lebkuchengewürz, Kakao und Ei unterkneten Pottasche in Rum auflösen, untermengen. Teig in Folie wickeln, eine Stunde kalt stellen.

Backofen auf 175.C (Gas: Stufe 2) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dünn ausrollen. Herzen ausstechen, auf gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. 18 - 20 Minuten backen. Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad langsam schmelzen lassen. Herzen zur Hälfte in die Glasur tauchen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.