

Lebkuchenherz

von Nicole Niffenegger

Zutaten:

1 Eigelb
25 g Zucker
40 g Margarine od. Butter
250 g Honig
50 g Zucker
½ EL Natron (Trieb Salz)
2 EL Lebkuchengewürz
400 g Mehl

Gummi arabicum (Drogerie)

Zucker-Decor, Puderzucker

Zubereitung:

Eigelb, 25 g Zucker und Margarine in den Mixtopf geben 1 Min./Stufe 3 schaumig rühren. Restliche Zutaten bis und mit Lebkuchengewürz in den Mixtopf geben 30 Sek./Stufe 4 mischen. Mehl dazu geben, Teigfunktion einstellen und Lebkuchenteig ca. 1 ½ Min. zu einem festen Teig verarbeiten. Mit Spatula von oben durch die Deckelöffnung nachhelfen. (Sehr schwerer Teig)

Teig in eine Schüssel stürzen und mindestens über Nacht kühlstellen.

Formen: Teig ¾ - 1 cm dick auswallen. Formen ausschneiden oder ausstechen. Formen auf das mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Milch bestreichen.

Backen: 10 – 15 Minuten bei guter Hitze 220° Unter- + Oberhitze im oberen Drittel des Ofens backen.

Gummi arabicum-Pulver in einer kleinen Glasschälchen mit wenig Wasser zu einer streichfähigen Masse gut verrühren. Auf die noch warmen Lebkuchen pinseln. (Der Lebkuchen glänzt wunderbar und ist nicht klebrig). Sofort mit Zuckerherzen oder Blumen dekorieren. Man kann auch mit Puderzucker und wenig Zitronensaft einen dicken Zuckerguss herstellen. In einen Spritzsack füllen und den Lebkuchen mit Glückwünschen oder Ornamenten verzieren.