



KLEINE LEBKUCHENHERZEN

Die kleinen Lebkuchenherzen mit Glasur sind leicht selbst herzustellen und ein tolles Mitbringsel oder Platzkärtchen.



Zubereitung

- 1.** Butter mit Honig und Diamant Brauner Zucker bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, sodass sich der Zucker auflöst. Dann abkühlen lassen.
- 2.** Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Lebkuchengewürz mischen. Zusammen mit dem Ei unter das Honig-Zucker-Gemisch kneten und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3.** Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einem großen (ca. 10 cm) Keksausstecher Herzen aus dem Teig ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15–20 Minuten backen. Auf einem Gitter erkalten lassen.
- 5.** Für die Spritzglasur Puderzucker sieben und mit Eiweiß gut verrühren. Nach und nach tropfenweise Zitronensaft unterrühren, bis die Glasur dick und spritzfähig ist. Nach Wunsch mit etwas Farbe einfärben.
- 6.** Glasur in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben. Restliche Glasur zwischenzeitlich mit Frischhaltefolie abdecken, damit sie nicht austrocknet.
- 7.** Herzen nach Wunsch verzieren und gut trocknen lassen.
- 8.** Tipp: Besonders hübsch sehen die Herzen aus, wenn die Spritzglasur zweifarbig aufgetragen wird. Dazu die Glasur halbieren, die eine Hälfte mit Farbe nach Wunsch einfärben, die andere weiß lassen. Beide Glasuren gleichzeitig nebeneinander in die Spritztülle geben (dazu ist etwas Fingerfertigkeit nötig) und Glasur aufspritzen.

Zutaten

Für die Lebkuchenherzen:

125 g	Butter
250 g	Honig
100 g	Diamant Brauner Zucker
500 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 EL	Kakaopulver
1 EL	Lebkuchengewürz
1	Ei

Für die Spritzglasur:

500 g	Diamant Puderzucker
2	frische Eiweiß
1 EL	Zitronensaft
	Lebensmittel-Farbpulver nach Wunsch

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.