

Lebkuchenherzen (Aus Slowenien)

240g Löwenzahnhonig

auf 70°C erhitzen. Dann auf 40°C
abkühlen lassen und mit

180g Weizenmehl 1050
60g Roggenmehl

und
zu einem Teig verkneten

Den Teig etwa 2 Tage in einem geschlossenen Behälter kühl lagern.

Den Teig vor dem verarbeiten warm stellen.

10g Lebkuchengewürz,
3g Hirschhornsalz (aufgelöst)
2g Pottasche

und
unter den Teig kneten

Den Teig 4mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Diese auf ein gefettetes Backblech legen und bei 180°C (offener Zug) etwa 18 Minuten lang backen.
Anschließend mit Eiweißspritzglasur ausgarnieren

Zubereitungszeit: Ca. 45min.

Lagerzeit: 1-3 Tage

Backzeit: Ca. 18min. Bei 180°C