

Lebkuchen - Schoko

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 55 Stueck

130	Gramm	Flüssiger Honig
200	Gramm	Zucker
150	Gramm	Butter
4	Essl.	Schlagsahne
2	Teel.	Lebkuchengewürz
400	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestärke
3	gestr. TL	Kakaopulver
1	Teel.	Backpulver

ZUM VERZIEREN

Je 150 g Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre
Borkenschokolade

Anleitung:

1. Honig mit Zucker, Butter und Sahne erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. In eine Schüssel geben, abkühlen lassen
2. Übrige Teigzutaten vermischen, unter die Honigmasse kneten. Evtl. noch etwas Mehl zugeben. Teig in Folie wickeln, 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
3. Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Den Teig portionsweise auf bemehlter Fläche 1/2 cm dick ausrollen. Herzen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 12 Minuten backen. Abkühlen lassen
4. Kuvertüren hacken, getrennt über dem heißen Wasserbad schmelzen. Lebkuchen zur Hälfte darin eintauchen. Mit Borkenschokolade belegen, trocknen lassen 3-4 Wochen haltbar

Zubereitungs- und Kühlzeit: 50 Minuten

Backzeit: 12 Minuten