

## Lebkuchen - Herzen

Kategorien: Lebkuchen, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
1		Abger. Zitronenschale (oder Zitronenaromat)
1	Pack.	Lebkuchengewürz (L)
100	Gramm	Haselnüsse, gemahlen (L)
500	Gramm	Bienenhonig (L)
20	Gramm	Pottasche (L)
2		Eier
1	kg	Mehl
3	Teel.	Zimt
250	Gramm	Zucker
1	Teel.	Feinger. Nelken (L)

### Anleitung:

Honig, Zucker und Butter zusammen erwärmen, bis die Masse handwarm ist. Das Mehl langsam in die Masse sieben und alle Gewürze und die Haselnüsse zugeben (die Pottasche zuvor in etwas Wasser auflösen). Den Teig gut durchkneten und zugedeckt einen ganzen Tag in der warmen Küche stehen lassen. Den Teig am nächsten Tag auf der bemehlten Arbeitsfläche zentimeterdick ausrollen.

Grosse Herzen ausstechen und auf gefettetem Backblech bei mässiger Hitze 15 - 20 min. backen. Noch warm mit dem Schokoladenguss überziehen.