

Große Lebkuchenherzen

Liebevolle Lebkuchenherzen mit einer ganz persönlichen Botschaft für die Liebsten

etwa 2 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Lebkuchenteig:

400 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

200 g Zuckerrübensirup

125 g Zucker

125 g weiche Butter oder Margarine

½ gestr. TL Salz

3 EL Wasser

1 Eigelb (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

Zum Verzieren:

1 Eiweiß (Größe M)

200 g Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Dr. Oetker Winter Streudekor

1 Lebkuchenteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Den Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche gut 1 cm dick ausrollen und mit Hilfe der Schablone oder eines Ausstechers 2 große Herzen (etwa 18,5 cm Länge) ausschneiden. Herzen auf das Backblech legen, mit einer Lochtülle oder einem Strohhalm 2 Löcher ausstechen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Minuten



Herzen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

④ Verzieren:

Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Puderzucker nach und nach hinzufügen und zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Etwa 1 EL abnehmen und in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel geben. Eine sehr kleine Ecke abschneiden und die Herzen beschriften. Die übrige Glasur in kleine Schalen füllen und nach Belieben mit Back- & Speisefarbe einfärben. Den Guss in Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 5 mm) füllen und die Herzen verzieren. Das Streudekor direkt auf dem Guss festkleben oder mit weißer Zuckerschrift befestigen. Guss trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Dekorieren eignen sich am besten Einwegspritzbeutel.
- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Statt 2 großer Herzen können Sie auch 6 kleine Herzen (etwa 11 cm Länge) ausschneiden.

Anlage: Schablone

Hinweis: Nur ganz frische Eier verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind (Legedatum beachten!).

