

# Gefüllte Lebkuchenherzen:



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## Zutaten für den Teig:

350 g Roggenmehl  
200 g Zucker  
80 g Honig  
2 Eier  
1 TL Natron  
1½ TL Zimt  
¾ TL Nelkenpulver  
etwas Ingwer  
1 MSP Neugewürz  
etwas Milch

## Für die Fülle:

100 g geriebene Walnüsse  
50 g Rosinen  
50 g Aranzini fein gehackt  
50 g Mandeln gerieben  
etwas Marillenmarmelade



## Zubereitung:

Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen dann 2 Tage rasten lassen!  
Danach dünn ausrollen und Herzen ausstechen.

Für die Fülle alle Zutaten vermengen und in die Herz-Mitte geben, ein zweites Herz drauflegen und die Ränder andrücken.

Kekse mit Eiklar bestreichen und eventuell verzieren (Mandelstifte, kandierte Kirschen, etc.).

Im Backrohr bei 180°C etwa 8 Minuten backen.

*Gutes Gelingen*

*wünscht Ihnen*

*Ingrid Jansky*

