

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

