

Gefüllte Lebkuchenherzen

Diese süßen Köstlichkeiten sorgen für vorweihnachtliche Genussmomente! Zarter und weicher Lebkuchenteig mit fruchtiger Füllung!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für etwa 40 Stück

100g Butter oder Margarine

80g Zucker

250g Honig

2 EL Kakao (Backkakao)

2 TL Lebkuchengewürz

250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

200g Kartoffel- oder Tapiokastärke

1 TL Flohsamenschalenpulver

1 TL Johannisbrotkernmehl*

1 gestrichener TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Ei

Konfitüre nach Geschmack (ich hatte Aprikosenkonfitüre)

Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre

1. Butter oder Margarine, Zucker und Honig in einen Topf geben und erwärmen, sodass alles zu einer gleichmäßigen Masse verschmilzt. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Kakao und

Lebkuchengewürz unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen.

2. Mehl, Stärke, Flohsamenschalen, Johannisbrotkernmehl, Backpulver und Salz mischen und mit dem Ei zur Honigmasse geben. Alle zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig hat nun eine zähe, Schokoladenkuchenteig – ähnliche Konsistenz. Dies ist völlig in Ordnung! Der Teig zieht noch nach und wird dann fest genug um diesen gut kneten zu können. Den Teig nun für MINDESTENS zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, gerne auch über Nacht.

3. Der Teig hat nun eine feste und gut knetbare Textur. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz mit bemehlten Händen kneten. Die Arbeitsfläche SEHR gut bemehlen und den Teig mit einer bemehlten Teigrolle etwa 2 – 3mm dünn ausrollen.

4. Herzen ausstechen. Auf ein Teigherz etwa einen halben bis einen dreiviertel TL Konfitüre geben und auch die Teigränder dünn bestreichen. Nun ein weiteres Teigherz vorsichtig auflegen, aber NICHT auf das Teigherz drücken, sonst läuft die Füllung heraus! Lediglich die Ränder gut und fest andrücken.

5. Die Teigherzen mit Hilfe eines Pfannenwenders auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 10 Minuten backen. Direkt aus dem Ofen sind die Lebkuchenherzen noch weich! Die Herzen mitsamt dem Backpapier vom Blech ziehen und vollständig auskühlen lassen.

6. Kuvertüre schmelzen und die Lebkuchenherzen vorsichtig damit überziehen. Die Glasur trocknen lassen und in eine Keksdose geben.

Milchfrei – Tipp: Margarine anstatt Butter verwenden. Auf milchfreie Zartbitterkuvertüre oder vegane Schokolade für die Glasur zurückgreifen.

* Anstatt Johannisbrotkernmehl können auch weitere Binde- und Verdickungsmittel wie Guarkernmehl, Apfelpektin oder Xanthan verwendet werden.

Bild 1: Konfitüre auf die Teigherzen geben.



Weitere Bilder: Fertige Lebkuchenherzen



