

Große Lebkuchenherzen

Nicht nur zur Oktoberfest- und Kirchweihzeit ist ein großes Lebkuchenherz eine ganz besondere Idee. Auch zum Geburtstag, als herzliches Mitbringsel bei einer Einladung oder als süße Überraschung zu Weihnachten zaubert es garantiert ein Lächeln ins Gesicht. Denn wie könnte man eine liebe Botschaft schöner überbringen als mit einem Lebkuchenherz, das von Herzen kommt?

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 3 Lebkuchenherzen

Für den Teig:

80g Honig

50g Rohrohrzucker

80g Butter (ggf. laktosefrei)

4 EL Milch

320g Mehlmischung [UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 270g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 EL Backkakao

1 TL Lebkuchengewürz

2 gestrichene TL Flohsamenschalenpulver

1 gestrichener TL Backpulver

1 Ei (Gr. M)

Außerdem:

250g Puderzucker

1 Eiweiß (Gr. M)

1 EL Wasser oder Zitronensaft

Gel-Lebensmittelfarbe in blau, rot und grün

1. Honig, Rohrohrzucker, Butter und Milch in einen Kochtopf geben und erwärmen bis alles flüssig ist, dann fast komplett abkühlen lassen.
2. Alle trockenen Zutaten mischen und mit Eigelb und Ei zur Honigmasse geben. Alle zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.
3. Eine Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf knapp 1cm dick ausrollen. Sollte der Teig zu weich zum Verarbeiten sein, einen TL Flohsamenschalenpulver auf den Teig streuen, unterkneten und 5 Minuten quellen lassen.
4. Aus Papier eine Herz-Schablone erstellen. Die Größe von links nach rechts sollte etwa 18cm betragen und von der Herz-Einkerbung bis nach unten etwa 12cm. Die Schablone auf den Teig legen und die Herzen ausschneiden.
5. Die Teigherzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 Minuten backen.
6. Die fertigen Lebkuchenherzen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
7. Unterdessen den Zuckerguss zubereiten. Hierzu das Eiweiß mit Wasser oder Zitronensaft einige Minuten cremig aufschlagen und unter beständigem Rühren (Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Quirlaufsatz) den Puderzucker einrieseln lassen. Den Guss auf Wunsch einfärben, in einen Kunststoffbeutel geben, eine kleine Ecke davon abschneiden und die Lebkuchenherzen damit verzieren. Für die roten Blüten, den Zuckerguss in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen. Trocknen lassen.

Milchfrei – Tipp: Butter durch 70g vegane Margarine ersetzen. Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz tauschen.



rezepte-glutenfrei.de







rezepte-glutenfrei.de