

Weihnachen Backen Rezepte

Lebkuchenherzen

Stichworte: Backen, Dinkel, Gebäck, Kastanie, Lebkuchen, Advent

250 g	Dinkelweissmehl	125 g	Melasse
250 g	Edelkastanienmehl	125 ml	Milch
2 Essl.	Lebkuchengewürz	1/2 Essl.	Treibsalz; oder
85 g	Vollrohrzucker	1 Pack.	Backpulver
125 g	Honig	1	Orangenschale; gerieben

Dinkelweissmehl in einer Schüssel mit dem Edelkastanienmehl mischen und zu einem Kranz formen.

Lebkuchengewürz, Vollrohrzucker, Honig, Melasse, Milch, Treibsalz und Orangenschale begeben und das Ganze zu einem Teig kneten. Teig über Nacht zudeckt an einem kühlen Ort stehen lassen.

Am nächsten Tag ca. 5 mm dick auswellen, Herzen ausstechen, auf ein Blech mit Backtrennfolie geben.

Backzeit: Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad, im Heißluftofen bei 190 Grad, ca. zehn Minuten backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Statt Treibsalz kann Backpulver verwendet werden. Statt Honig und Melasse kann Birnendicksaft verwendet werden. Wer es weniger süß liebt, kann den Vollrohrzucker Anteil reduzieren.