

FÜRS HERZERL

Lebkuchenherzen sind Kult - nicht nur beim Oktoberfest.

Aber vergesst die gekauften, selber backen
und verzieren ist gar nicht kompliziert

TEIG KNETEN UND BACKEN

Ihr braucht: 200 g Honig • 100 g Zucker • 2 TL Lebkuchengewürz • 1/2 TL Zimt • 2 TL ungezuckertes Kakaopulver • 200 g Butter • 500 g Mehl • 1 TL Backpulver
• Außerdem: 1 Herzausstecher mit ca. 19 cm Größe oder 1 Herzschaablone

So geht's: 1. Honig mit Zucker unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Den Topf vom Herd nehmen. Lebkuchengewürz, Zimt, Kakaopulver und Butter unterrühren. Masse in Rührschüssel gießen und etwas abkühlen lassen.

2. Mehl und Backpulver zur Honigmasse geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einem flachen Fladen formen, in Folie wickeln und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

3. Backofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier etwa 1/2 Zentimeter dick ausrollen. Mit dem Herzausstecher 4 große Herzen, aus Teigresten kleine Herzen ausstechen. Man kann auch ein Papierherz als Schablone auf den Teig legen und das Herz mit einem spitzen Messer ausschneiden.

4. In jedes Teigherz mit einem Kochlöffelstiel zwei Löcher für die Bänder einstecken. Nicht zu weit oben, damit noch Platz für die Verzierung bleibt. Herzen aufs Backblech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 bis 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und kalt werden lassen.

HERZEN VERZIEREN

Ihr braucht: 2 Eiweiße • 400 g Puderzucker • Lebensmittelfarbe (Tube) • Zuckerdekor (z. B. Zuckerblümchen, Herzen, Streusel aus dem Backregal im Supermarkt) zum Verzieren • Außerdem: Spritzbeutel mit Sterntülle • Schleifenband

So geht's: 1. Eiweiße steif schlagen und nach und nach den Puderzucker untermixen. Die Masse muss sehr dick und zähflüssig sein, sonst zerläuft sie beim Aufspritzen. Weil das Eiweiß immer unterschiedlich groß ist, vor dem Verzieren „Probepsritzen“ und, wenn nötig, noch mehr Puderzucker unterrühren.

2. Die Zuckermasse nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben oder weiß lassen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Zuckerguss in Wellenlinien oder als Tupfen rundherum am Rand der Herzen aufspritzen.

3. Übrigen Zuckerguss in eine kleine Gefriertüte einfüllen und mit der Schere ein ganz winziges Loch an der Spitze abschneiden. Mit diesem Spritzbeutel die Herzen nach Belieben mit Namen oder Sprüchen beschriften. Wer mag, malt Blümchen, Herzen und Ornamente auf oder klebt - ganz einfach - Zuckerdekor aus dem Backzutatenregal mit etwas Zuckerguss auf die Herzen. Alles gut trocknen lassen - das dauert 1 bis 2 Stunden. Erst dann das Schleifenband durch die Löcher ziehen. ♦