

# Pfefferkuchenherzen

## Zutaten:

150g Honig  
70g Rohrzucker  
100g Butter  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
1/2 TL Zimt, gemahlen  
1 TL Ingwer, gemahlen  
1/2 TL Kardamom, gemahlen  
1/2 TL Anis, gemahlen  
1/2 TL Muskatnuss, gemahlen  
1 Bio-Zitrone, Schalenabrieb  
1 Bio-Orange, Schalenabrieb  
100g Orangeat, klein gehackt  
275g Mehl  
50g Mandeln, gemahlene  
1 EL Kakaopulver  
1 gestrichener TL Hirschhornsalz (Ammoniumhydrogencarbonat) in 3 TL kaltem Wasser auflösen.  
Mehl zum Ausrollen



## Zubereitung:

1. Honig mit Zucker und Butter aufkochen und abkühlen lassen.
2. Eigelb unterrühren.
3. Alle restlichen Zutaten vermischen und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten.
4. Über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
5. Auf bemehlter Unterlage ca. 2-3 mm dick ausrollen und ausstechen.
6. Bei 170 Grad Celsius Umluft ca. 6-9 Minuten backen und verzieren.