

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 Kardamon, 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.