



Lebkuchenherzen

Zutaten

für 1 James

500 g Dinkelmehl 1050

250 g Rohrzucker

20 g Backkakao

1 EL Vanillezucker

1 EL Zimt

15 g Lebkuchengewürz

1 Pck. Backpulver

700 g Vollmilch

4 EL Rapsöl

100 - 200 g Schokolade

20 - 40 g Rapsöl

Nützliches Zubehör

James
Große Nixe
Kuchengitter
Ofenhandschuhe
Kleiner Mix 'N Scraper
Mini Mix 'N Scraper
Keks-Ausstecher



Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten gut in der Großen Nixe vermischen (10 Sek./St. 8).
2. Die Milch und das Rapsöl dazugeben und alles gut miteinander vermischen (30 Sek./St. 5).
Der Teig ist recht flüssig, soll aber so sein.
3. Den Teig in den Ofenzauberer „James“ füllen und im vorgeheizten Ofen (175 °C) 20 bis 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
4. Den Lebkuchen in der Form auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
5. Die Schokolade klein raspeln oder hacken (10 Sek./St. 8) und mit 20-40 g Rapsöl schmelzen lassen (3 Min./50 °C/St. 2). Die geschmolzene Schokolade auf den Lebkuchen gießen und hart werden lassen. Mit einem Ausstecher Herzen aus dem Lebkuchen stechen und sofort servieren oder in einer Keksdose kühl aufbewahren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>