

Startseite > Honigkuchen-Herzen

---

## Honigkuchen-Herzen

Zutaten:

- 1100 Gramm Mehl
- 450 Gramm Honig
- 250 Gramm Zucker
- 200 Gramm zartbittere Schokolade
- 100 Gramm Butter
- 30 Gramm Zitronat
- 30 Gramm Orangeat
- 1/2 Tasse Johannisbeergelee
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/2 Teelöffel gemahlene Gewürznelken
- 2 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Honig mit dem Zucker und der Butter unter Rühren erhitzen, bis alles zu einer glatten Masse verschmolzen ist.

Die Honigmasse vom Herd nehmen und weiterrühren, bis sie nur noch lauwarm ist. Die Eier mit dem Salz verquirlen.

Das Orangeat klein würfeln und mit den verquirlten Eiern, dem Zimt, dem Nelkenpulver und dem mit dem Backpulver gesiebten Mehl unter die Honigmasse ziehen.

Den Teig gut durchkneten und auf einem bemehlten Backbrett etwa ein Zentimeter dick ausrollen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Aus dem Teig Herzen ausstechen, auf die Backbleche legen, und auf der mittleren Schiebeleiste 15 Minuten backen.

Die Herzen noch warm auf der Unterseite mit dem Johannisbeergelee bestreichen und jeweils zwei Herzen zusammensetzen.

Die Schokolade im Wasserbad auflösen und die erkalteten Herzen mit einer Seite in die Schokolade tauchen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/honigkuchen-herzen).

---

**Quell-Link:** <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/honigkuchen-herzen>