

# Honig-Orangen-Herzen



© Friedgard Schaper

Zutaten: 250 g Honig, 100 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange, 60 g Orangeat, 1 Ei, 550 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 TL Lebkuchengewürz, 1 EL Kakao, 200 g Orangenmarmelade, 300 g dunkle oder weiße Kuvertüre.

Zubereitung: Honig, Butter und Zucker erwärmen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann die Masse abkühlen lassen, die Orangenschale, das Orangeat (sehr fein hacken!) und das Ei darunter rühren. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao sieben und zu der Grundmasse geben, alles gut verkneten. Den Teig knapp ½ cm dick ausrollen, Herzen ausstechen und bei mittlerer Hitze (175 °C) etwa 13 Minuten backen. Jeweils ein Herz mit Marmelade bestreichen, ein zweites Herz darauf setzen. Die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen, die Herzen zur Hälfte eintauchen.

Tipp: Mit einem Apfel in eine Dose schichten, dann werden die Herzen schneller weich.

*Gutes Gelingen!*

*Friedgard Schaper, Soosweg 14, 90427 Nürnberg*

(aus: ‚Die Biene‘ vom 22.10.2015)