Lebkuchen

25 Min		45 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT



Zutaten für 35 Stück

- 3 Eier (Größe M)
- 120 g brauner Zucker
- 40 g Honig (flüssig)
- 1 Prise Salz
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g gemahlene Mandeln
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 2 TL geriebene Orangenschale
- 35 Backoblaten (5 cm)

Zum Verzieren

- 100 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 150 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vor. Belege zwei Bleche mit Backpapier und verteile die Oblaten darauf.
2. Schneide Orangeat und Zitronat mit einem großen Messer klein.
3. Gib die Eier mit Zucker, Honig und Salz in eine große Rührschüssel und mixe sie mit dem Handrührgerät 5 Minuten schaumig, bis die Masse hell und dicklich ist.
4. Hebe die gemahlenen Mandeln und Haselnüsse, das gehackte Orangeat und Zitronat, Lebkuchengewürz, Zimt und Orangenschale mit einem Rührlöffel unter. Dabei entsteht ein zäher, klebriger Lebkuchen-Teig. Ist er zu weich zum Formen, so lass ihn etwas stehen. Dann saugen sich die Nüsse mit der Flüssigkeit voll. Er ist perfekt, wenn er nicht breit läuft.
5. Verteile je 20-25 g Teig mit einem Eiskugelportionierer (4 cm Durchmesser) oder zwei Teelöffeln auf den Oblaten. Streiche den Teig mit nassen Fingern zu flachen Hügeln bis fast an den Rand glatt.
6. Backe die runden Lebkuchen nacheinander 20 Minuten. Lass sie anschließend vollständig auf dem Blech auskühlen.
7. Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und schmelze die Kuvertüre im Wasserbad. Pinsel die Lebkuchen damit ein und lass sie trocknen.

Nährwerte pro Portion: 139,1 kcal | KH 11,5 g | E 3,3 g | F 8,5 g

NEU

MEIN NEUES KOCHBUCH IST SPIEGEL-BESTSELLER!

