Lebkuchen | Piemonteser Haselnüsse | Lebkuchengewürz

Dauer:	12 h 30 min
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Vegetarisch

Rezept für 25 Stück:

EQUIPMENT:	
1	Schüssel
1	Küchenmaschine oder Handrührer
1	Klarsichtfolie
1	Kleiner Eis-Portionierer
Gewürze & Zutaten:	
4	Eier
100 G	Zucker
200 G	Mandeln, ohne Schale, fein gemahlen
200 G	Haselnüsse, geröstet, ohne Schale, fein gemahlen
200 G	Haselnüsse, geröstet, ohne Schale, grob gehackt
1 EL	Kakaopulver „PUR“
100 G	Honig
150 G	Orangeat, gehackt
1 EL	Ingwer, fein gerieben
etwas	Orangen- und Zitronen-Abrieb
25	Backoblaten, rund 7 cm
3 EL	Lebkuchengewürz
SCHOKOLADENGLASUR:	
100 G	Zartbitter-Schokolade 65%
ZUCKERGLASUR:	
2-3 EL	Zitronensaft
100 G	Puderzucker

Zubereitung

VORBEREITUNG:

1 Die Eier mit dem Zucker in der Küchemaschine oder dem Hand- Rührgerät solange aufschlagen, bis eine dick-cremige fast weiße Masse entsteht.

2 Die Mandeln und Haselnüsse mit dem Kakao vermischen bis sich alles gut verteilt hat.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

3 Nun alle übrigen Zutaten sowie die mit dem Kakao vermischten Nüsse unter die Zucker-Ei-Masse heben.

4 Darauf achten, dass sich alles gut verbindet. Die Schüssel mit der Lebkuchenmasse mit Klarsichtfolie abdecken und für 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

ZUBEREITUNG:

1 Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

2 Die Lebkuchenmasse aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem kleinen Eisportionierer gleichmäßig auf die Oblaten aufteilen und sofort mit leicht angefeuchteten Fingern in „Lebkuchenform“ bringen.

3 Die so vorbereiteten Lebkuchen auf zwei Mal bei 180°C für 10 Minuten backen.

4 Die 2. Hälfte der vorbereiteten Lebkuchen während der Backzeit im Kühlschrank zwischenlagern

5 Nach dem Backen die Lebkuchen je nach Geschmack mit Schokolade oder Zuckerguss glasieren oder „Natur“ belassen.

6 Zum Schokolieren oder glasieren die noch warmen Lebkuchen mit der Oblaten-Seite auf eine Gabel spießen und die geschmolzene Schokolade oder den Zuckerguss tauchen und auf Backpapier auskühlen lassen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim