

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 Küchenmaschine oder dem Hand- Rührgerät solange aufschlagen, bis eine dickcremige fast weiße Masse entsteht.
- 2 Die Mandeln und Haselnüsse mit dem Kakao vermischen bis sich alles gut verteilt hat.

-
- 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.
-