

## 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.
-