

Saftige Lebkuchen

Arbeitszeit: ca. 45 min

Das benötigt ihr für etwa 30 Lebkuchen:

Backzeit: 20 min

- 6 Eier
- 180 g brauner Zucker
- 2 EL Honig
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 250 g gemahlene Mandeln
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Orangeat
- 200 g Citronat
- Oblaten, 90mm
- 200 g Schokolade für den Guss



So wird's gemacht:

1. Die Eier, den Zucker und den Honig sehr schaumig schlagen. Orangeat und Citronat im Mixer zerkleinern und gemeinsam mit den restlichen Teigzutaten untermischen.
2. Den Teig flach auf die Oblaten streichen oder mit einer Lebkuchenglocke auf die Oblaten aufbringen. Bei 90mm Oblaten kommen etwa 30 Stück heraus.
3. Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Bei 150°C mit Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss überziehen.

