

| | | | | | | | |
|------|--------|---------|--------|-------|---------|----------|--|
| Zeit | 2 Std. | Energie | Mittel | Preis | Niedrig | Personen | |
|------|--------|---------|--------|-------|---------|----------|--|

Lebkuchen

Für ca. 75 Stück

Zutaten:

7 Butterhörnchen
600 gr. Zucker
 $\frac{1}{2}$ l Wasser
1½ Päckchen Lebkuchengewürz
100 gr. Zitronat
100 gr. Orangeat
500 gr. Haselnüsse
100 gr. Mandeln
250 gr. Mehl
7 gr. Hirschhornsalz
75 Oblaten 70 mm



Vorbereitung:

Die Butterhörnchen sollten zwei bis der Tage alt sein.
Diese in eine große Rührschüssel zerbröseln. Mit dem
Wasser einweichen. Zitronat und Orangeat entweder
mit dem Messer, oder mit anderem Hilfsmittel (Moulinette o.ä.) klein hacken. Alles andere zu den Butterhörnchen
geben und zu einem glatten Teig vermischen.

Glasur und Verzierung:

400 gr. Kuvertüre
1 Päckchen ganze, blanchierte Mandeln

Zubereitung:

Vom glatt verarbeiteten Teig jeweils einen Esslöffel abstechen und mittig auf eine Oblate geben. Am besten mit einem breiten Tafelmesser zur Lebkuchen – Kuppelform verstreichen. Danach im, auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Während der Abkühlphase die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen und dann mit einem Pinsel die Lebkuchen bestreichen. Je nach Gusto mit einer halbierten Mandel belegen.