

Lebkuchen - Dattel - Mandel

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Teig

Zutaten für: 32 Stück

FÜR DEN TEIG

3		Eier
150	Gramm	Flüssiger Honig
2	Teel.	Lebkuchengewürz
1	Essl.	Hagebuttenmark (Maintal)
75	Gramm	Getrocknete Aprikosen
50	Gramm	Getrocknete Datteln
200	Gramm	Gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
100	Gramm	Weizenvollkornmehl
		Außerdem:
32		Backoblaten (40 mm Ø); ca.
10	Gramm	Mandelstifte; ca.
1		Eiweiß

Anleitung:

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std Kühlzeit: über Nacht

1. Eier, Honig und Lebkuchengewürz ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Hagebuttenmark zugeben.
2. Aprikosen und Datteln fein hacken. Beides mit Nüssen oder Mandeln und dem Mehl mischen. Unter die Ei-Honig-Masse kneten. Lebkuchenteig zugedeckt über Nacht kalt stellen.
3. Masse mit einem Plätzchen- Portionierer (von Küchle) portionieren, dabei jeweils eine Oblate darauf drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, Portionierer zwischendurch abwaschen.
4. Mandelstifte sternförmig darauf anordnen. Eiweiß verschlagen. Lebkuchen damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.

Pro Stück: ca. 100 kcal.