

Lebkuchen - Igele

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 42 Portionen

125	Gramm	Zitronat
2		Eier (Gr. M)
200	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Lebkuchengewürz
1	Prise	Salz
225	Gramm	Gem. Mandeln (mit Haut)
50	Gramm	Gem. Haselnüsse
1	Messersp.	Backpulver
42		Back-Oblaten (5 cm Ø); ca.
75	Gramm	Mandelstifte
		Je 100 g weiße und Halbbitter-Kuvertüre

Anleitung:

1. Zitronat fein hacken. Eier, Puderzucker, Zimt, Gewürz, Salz mind. 5 Minuten schaumig schlagen. Mandeln, Nüsse und Backpulver mischen, unterrühren. Zitronat unterrühren. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Oblaten auf 2 Backbleche legen. Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln als walnussgroße Häufchen darauf verteilen, etwas flach drücken. Mandelstifte igelförmig hineinstecken. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 150°C/Umluft: 125 °C/Gas: Stufe 1) ca. 25 Minuten backen. Im ausgeschalteten Ofen ca. 5 Minuten ruhen lassen. Auskühlen lassen.

3. Weiße und dunkle Kuvertüre grob hacken. Getrennt im heißen Wasserbad schmelzen. Igele mit weißer und Halbbitter-Kuvertüre überziehen. Trocknen lassen.

Zubereitungszeit: 1 3/4 Std. (Wartezeit 2 1/2 Std.)