

Lebkuchen - Johann Lafer's

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

230	Gramm	Zucker
3		Eier
1	Pack.	Vanillezucker
130	Gramm	Haselnüsse, grob gehackt
130	Gramm	Walnüsse, grob gehackt
50	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Zitronat
1/2		Zitrone (die Schale davon)
1/2		Orange (die Schale davon)
1/4	Teel.	Zimt
1/4	Teel.	Nelken
1/4	Teel.	Piment
1/4	Teel.	Muskatblüte
1/4	Teel.	Kardamom
1/4	Teel.	Ingwer, gemahlen
1/4	Teel.	Muskatnuss, gemahlen
60	Gramm	Mehl
40	Stücke	Backoblaten (Durchmesser 5-6 cm)
300	Gramm	Bitterkuvertüre
40	Gramm	Mandeln, ganze
50	Gramm	Orangenschale, kandiert
50	Gramm	Zitronenschale, kandiert

Anleitung:

Zucker, Eier und Vanillezucker mit den Schneebesen des elektrischen Handrührgerätes ca. 10 Minuten schaumig schlagen.

Haselnüsse, Walnüsse, Orangeat, Zitronat sowie alle Gewürze und das Mehl unter die Masse heben. Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

Lebkuchenmasse gut durchkneten, dann mit nassen Händen kleine Kugeln formen (ca. 2 cm Durchmesser) und auf die Oblaten setzen.

Auf ein Backblech setzen und auf der untersten Schiene des vorgeheizten Backofens (E:180 Grad Celsius) ca. 15 Minuten hellbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Die Lebkuchen mit der Oberseite in die Schokolade tauchen. In die Mitte eine Mandel setzen.

Die kandierten Früchte in feine Streifen schneiden und die Lebkuchen damit verzieren.