

Lebkuchen - Würfel

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Honig
350	Gramm	Zucker
40	Gramm	Margarine
1/8	Ltr.	Wasser
30	Gramm	Hirschhornsalz
1	Teel.	Pulverkaffee
25	Gramm	Kakao
2		Eier
25	Gramm	Haselnuesse; gemahlen
1/2	Pack.	Lebkuchengewuerz
1	Spur	Muskatnuss
750	Gramm	Mehl
500	Gramm	Marzipan
6	Essl.	Johannisbeergelee
400	Gramm	Schoko-Glasur

Anleitung:

Honig, Zucker und Margarine schaumig rühren. Kaffee, Hirschhornsalz und Kakao in Wasser auflösen und dazugeben. Eier, Haselnüsse, Gewürze und Mehl zugeben, zu einem Teig verkneten. Möglichst über Nacht kühlen stellen. Auf einem gefetteten Backblech 3 mm dick ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20 Minuten backen. Aus dem Teig mehrere Platten backen. Jeweils eine Teigplatte mit Johannisbeergelee bestreichen und eine zweite Platte darauflegen. Marzipan dünn ausrollen, auf die obere Platte legen und leicht andrücken. Die gefüllten Platten in 2 cm große Quadrate schneiden. Würfel mit Schokoglasur überziehen.