

Lebkuchen-Cantuccin

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 70 Stück

50	Gramm	Aprikose(n), getrocknet
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
200	Gramm	Zucker
3	Teel.	Lebkuchengewürz
1		Vanilleschote(n), das Mark
25	Gramm	Butter, weich
2		Ei(er)
150	Gramm	Haselnüsse
		Salz

Anleitung:

Aprikosen in 1/2 cm große Würfel schneiden. Mehl, Backpulver, Zucker, Lebkuchengewürz, Vanillemark und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter und die Eier dazugeben und mit den Knethaken des Handrührers rasch zu einem glatten Teig verkneten. Nicht zu lange kneten, da der Teig sonst zu weich wird. Die Aprikosen und die Haselnüsse dazugeben und gut unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 45 Min. kalt stellen. Den Teig in vier Stücke teilen. Aus jedem Teigstück eine 25 cm lange Rolle formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigrollen im Abstand von 5-6 cm darauf legen. Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 190 Grad 18-20 Min. vorbacken. 5 Min. abkühlen lassen und mit einem Sägemesser schräg in etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Kekse mit einer Schnittfläche auf das Backpapier legen und noch einmal bei 180 Grad 12-15 Min. backen bis sie goldbraun sind. Die Kekse auskühlen lassen und zwischen Lagen von Backpapier in einer Keksdose trocken und kühl aufbewahren, sie halten sich etwa 6-8 Wochen.