

Kuchen aus Lebkuchen

Kategorien: Kuchen, Weihnachten, Plätzchen, Lebkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Lebkuchen
2	Teel.	Lebkuchengewürz
1	Teel.	Zimt
4	Teel.	Zucker, braun
1	Teel.	Kakaopulver
3		Ei(er)
120	Gramm	Butter
	Etwas	Vanille
		Nüsse und Mandeln gehackt, nach Geschmack
60	Gramm	Schokolade, mind. 70% Kakao, gehackt
1/2	Teel.	Backpulver
1	Schuss	Rum oder Whisky

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 20 Minuten Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Die Eier mit der Butter schaumig schlagen. Lebkuchen im Mixer fein mahlen und in eine Schüssel geben, nach und nach alle anderen Zutaten dazugeben, zuletzt die Eischaummasse unterrühren.

Den Teig in eine flache Kuchenform oder auf ein Backblech mit Backpapier streichen und für 45 - 50 Minuten bei 180°C backen.