

Lebkuchen - Mandelecken

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen, Lebkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Honig
50	Gramm	Butter / Margarine
75	Gramm	Walnüsse
100	Gramm	Orangeat
100	Gramm	Zitronat
250	Gramm	Mehl
75	Gramm	Mandel(n), gehackt
2	Essl.	Lebkuchengewürz
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Hirschhornsalz
1	Essl.	Rosenwasser (Apotheke)
75	Gramm	Mandel(n), in Splittern
300	Gramm	Kuvertüre, Vollmilch

Anleitung:

Honig und Fett unter Rühren erhitzen. Walnüsse, Orangeat und Zitronat hacken, mit Mehl, gehackten Mandeln, Lebkuchengewürz und Zimt vermischen. Das Honig-Fettgemisch hinzufügen. Hirschhornsalz und Rosenwasser verrühren, ebenfalls hinzufügen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt über Nacht ruhen lassen. Teig zu zwei Rollen, ca. 4 cm Durchmesser, formen, etwas plattdrücken (sollte dann dreieckig aussehen) und 30 Dreiecke daraus schneiden.

In jedes Dreieck Mandelsplitter stecken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 12 - 15 Minuten backen. Die Kuvertüre schmelzen.

Die abgekühlten Lebkuchen-Mandelecken hineintauchen, auf Backpapier zum Trocknen setzen.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: 160 Zubereitungszeit: ca. 1 Std.