

Lebkuchen - Mohnrauten

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen, Lebkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Sirup, dunkel
250	Gramm	Zucker
150	Gramm	Butter / Margarine
500	Gramm	Mehl
200	Gramm	Schlagsahne
1		Ei(er)
1	Pack.	Backpulver
1	Tüte	Lebkuchengewürz
1	Prise	Salz
250	Gramm	Mohn - Back
400	Gramm	Kuvertüre, weiß
50		Nüsse (Macadamia, ersatzweise Mandeln)

Anleitung:

Sirup, Zucker und Fett in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mehl, Sahne, Ei, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz in einer Schüssel mischen. Zucker-Sirup-Fettgemisch darauf geben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt streichen.

Die Mohnmasse darauf verteilen. Lebkuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) 25 bis 30 Minuten backen. Den abgekühlten Lebkuchen in Rauten schneiden.

Kuvertüre schmelzen, Rauten zur Hälfte hineintauchen, abtropfen lassen, auf Backpapier legen und mit je einer Nuss verzieren.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: 140 Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten