

## Lebkuchen - Schnecken

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Lebkuchen

Zutaten für: 60 Stück

### *FÜR DEN TEIG*

---

75	Gramm	Flüssiger Honig
75	Gramm	Ahornsirup oder Honig
100	Gramm	Butter/Margarine
6	Gramm	Pottasche
275	Gramm	Mehl1 Päckchen Orangen-Schale (gibt's gerieben Zu kaufen) Je 1/2 TL gem. Nelken u. Zimt
300	Gramm	Marzipan-Rohmasse
75	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Zitronat

### *FÜR DIE GLASUR UND VERZIERUNG*

---

5	Essl.	Flüssiger Honig
2	Essl.	Butter/Margarine
3	Essl.	Orangen - Saft
40	Gramm	Gehackte Pistazien
75	Gramm	Gehackte Mandeln

### Anleitung:

1. Honig, Sirup und Fett unter Rühren erwärmen, schmelzen und abkühlen lassen. Pottasche in 2 EL Wasser auflösen. Mehl, Orangenschale und Gewürze mischen. Mit Pottasche unter die Honig-Masse kneten. Zugedeckt ca. 24 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

2. Marzipan und Puderzucker verkneten. Zitronat hacken. Teig durchkneten. Auf wenig Mehl ca. 30 x 40 cm ausrollen. Marzipan auf Puderzucker genauso groß ausrollen. Auf den Teig legen. Zitronat darüberstreuen und leicht andrücken. Quer halbieren, so daß zwei Rechtecke (à ca. 15 x 20 cm) entstehen. Jeweils von der Längsseite her aufrollen. Zugedeckt ca. 45 Minuten kalt stellen.

3. Daraus je ca. 30 Scheiben schneiden. Auf mit Backpapier ausgelegten Blechen jeweils im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 18-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Glasur: Honig, Fett und Saft unter Rühren 8-10Minuten einköcheln. Pistazien und Mandeln mischen. Die Schneckenränder dünn mit Glasur bestreichen. Im Mandel-Pistazien-Gemisch wenden. Die Oberflächen mit Glasur bestreichen. Trocknen lassen.