

Schokoladen - Lebkuchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Gebäck, Lebkuchen

Zutaten für: 40 Stueck

2		Eier
250	Gramm	Zucker
1	Teel.	Vanillearoma
50	Gramm	Walnuesse
1	Prise	Gemahlene Nelken
2	Teel.	Zimt; nach Geschmack etwas Mehr
1	Pack.	Orangeback
5	Tropfen	Bittermandeloel
50	Gramm	Rumrosinen
50	Gramm	Orangeat
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Haselnuesse; gemahlen
100	Gramm	Mandeln; gemahlen
40		Backoblaten (6 cm Durchmesser)
150	Gramm	Halbbitter-Kuvertuere Mandeln; gehackt Belegkirschen

Anleitung:

Eier, Zucker und Vanille-Aroma cremig rühren. Gehackte Walnuesse, Gewuerzzutaten, Rosinen, Orangeat, Backpulver, Nuesse und Mandeln unterrühren. Teig auf die Oblaten geben.

Den Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C; Gasherd: Stufe 3). Die Lebkuchen ca. 25 Min. backen. Erkalten lassen. Kuvertuere schmelzen. Lebkuchen damit ueberziehen; mit gehackten Mandeln und Kirschen verzieren.

Pro Portion ca. 160 kcal/670 kJ