



Unsere Lieblingslebkuchen

Für ca. 40 Stück

100 g Mandeln
5 Eier
450 g brauner Zucker

600 g gem. Haselnüsse
3 EL Dinkelmehl
2 EL Kakao
2 EL Dinkelgrieß
8 g Lebkuchengewürz
100 g Zitronat

Eisportionierers
Oblaten

TIPP 1:

250 g Schokolade
60 % Kakao

50 g Butter

TIPP 2:

blanchieren, die braune Haut abziehen und dann halbieren.
einzeln aufschlagen und mit
in der Küchenmaschine oder mit
dem elektrischen Schneebesen gut schaumig rühren.
nach und nach einrieseln lassen und verrühren.
mit
und
sowie
mischen und zum Teig hinzufügen. Zum Schluss
einarbeiten.

Den Teig mit Hilfe eines
oder mit 2 Teelöffeln auf
verteilen und etwas glattstreichen.
Die Lebkuchentaler jeweils mit 3 halbierten Mandeln verzieren
und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren
Schiene ca. 15 Minuten backen (Probe!).

Wer es eilig hat, kann den Teig mit einem nassen Teigschaber
auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verstreichen
und im Ofen backen. Dann noch warm in Würfel schneiden und
mit Schokoglasur bestreichen.

Schokoglasur:

zerkleinern und in einer Schüssel über einem Wasserbad
schmelzen. Die Temperatur nicht zu heiß werden lassen,
sonst verliert die Schokolade den Glanz.
zufügen und gut umrühren, dann kann die Glasur verwendet
werden, indem sie auf dem abgekühlten Gebäck verteilt wird.

Einen noch schöneren Glanz bekommt die Glasur, wenn man
noch einen Esslöffel Öl oder Sahne kräftig unterrührt.