

Weihnachtsbacken Rezepte

Luisenlebkuchen

Gattung: Backen, Kekse, Weihnachten

2	Eier	100 g	Mehl
200 g	Zucker	1/2 Teel.	Backpulver
3	Teel. Zimtpulver	30	Backoblaten von 4 cm -Durchmesser
1/2	Teel. Gemahlener Kardamom	75 g	Puderzucker
1	Prise/n Gemahlene Nelken	1 Essl.	Zitronensaft
1/2	Teel. Abgeriebene	50 g	Zartbitter-Kuvertüre
1	Zitronenschale		Je 1 Ei gehackte Pistazien
200 g	Prise/n Salz		-und Mandeln
50 g	Gemahlene Mandeln		
	Klein gehacktes Orangeat		

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Gewürze, Zitronenschale, Salz, Mandeln und Orangeat untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und mit der Eimasse verrühren.

Oblaten auf das Backblech legen. Teighäufchen darauf setzen und mit einem feuchten Messer kuppelartig streichen. Eine Stunde ruhen lassen. Backofen auf 175 Grad Celsius vorheizen.

Lebkuchen im Backofen (Mitte, Umluft 150 Grad Celsius) 20 Minuten backen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Kuvertüre schmelzen lassen.

Jeweils die Hälfte der Lebkuchen mit einer der Glasuren bestreichen. Die dunklen Lebkuchen mit den Mandeln, die hellen mit den Pistazien bestreuen