

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
1/2	Teel. Gemahlener Kardamom		-Durchmesser
1	Prise/n Gemahlene Nelken	75 g	Puderzucker
1/2	Teel. Abgeriebene	1	Essl. Zitronensaft
1	Zitronenschale	50 g	Zartbitter-Kuvertüre
200 g	Prise/n Salz		Je 1 El gehackte Pistazien
50 g	Gemahlene Mandeln		-und 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