

Weihnachten Backen Rezepte

Lebkuchenwürfel Gefüllt

Gattung: Backen, Kuchen, Gebäck, Pralinen, Advent, Weihnachten

250 g	Honig	25 g	Haselnüsse
350 g	Zucker		-gemahlen
40 g	Margarine	1/2	Pk. Lebkuchengewürz
1/8 Liter	Wasser	1	Spur Muskatnuss
30 g	Hirschhornsalz	750 g	Mehl
1 Teel.	Pulverkaffee	500 g	Marzipan
25 g	Kakao	6 Essl.	Johannisbeergelee
2	Eier	400 g	Schoko-Glasur

Honig, Zucker und Margarine schaumig rühren. Kaffee, Hirschhornsalz und Kakao in Wasser auflösen und dazugeben.

Eier, Haselnüsse, Gewürze und Mehl zugeben, zu einem Teig verkneten. Möglichst über Nacht kühl stellen. Auf einem gefetteten Backblech 3 mm dick ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten backen.

Aus dem Teig mehrere Platten backen. Jeweils eine Teigplatte mit Johannisbeergelee bestreichen und eine zweite Platte darauflegen.

Marzipan dünn ausrollen, auf die obere Platte legen und leicht andrücken. Die gefüllte Platten in 2 cm grosse Quadrate schneiden. Würfel mit Schokoglasur überziehen.

In einer gut verschlossenen Blechdose lagern, so bleiben sie lange weich.