

Weihnachtsbacken Rezepte

Lafer's Lebkuchen

Gattung: Backen, Lebkuchen, Plätzchen, Weihnachten

230	g. Zucker	1/4 Teel. Muskatblüte
3	Eier	1/4 Teel. Kardamom
1	Pk. Vanillezucker	1/4 Teel. Ingwer, gemahlen
130	g. Haselnüsse, grob gehackt	1/4 Teel. Muskatnuss, gemahlen
130	g. Walnüsse, grob gehackt	60 g. Mehl
50	g. Orangeat	40 St. Backoblaten
50	g. Zitronat	-(Durchmesser 5-6
1/2	Zitrone (die Schale davon)	300 g. Bitterkuvertüre
1/2	Orange (die Schale davon)	40 g. Mandeln, ganze
1/4 Teel.	Zimt	50 g. Orangenschale, kandiert
1/4 Teel.	Nelken	50 g. Zitronenschale, kandiert
1/4 Teel.	Piment	

Zucker, Eier und Vanillezucker mit den Schneebesen des elektrischen Handrührgerätes ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Haselnüsse, Walnüsse, Orangeat, Zitronat sowie alle Gewürze und das Mehl unter die Masse heben. Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

Lebkuchenmasse gut durchkneten, dann mit nassen Händen kleine Kugeln formen (ca. 2 cm Durchmesser) und auf die Oblaten setzen. Auf ein Backblech setzen und auf der untersten Schiene des vorgeheizten Backofens (E: 180 Grad Celsius) ca. 15 Minuten hellbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Die Lebkuchen mit der Oberseite in die Schokolade tauchen. In die Mitte eine Mandel setzen. Die kandierten Früchte in feine Streifen schneiden und die Lebkuchen damit verzieren.