

Weihnachtsbacken Rezepte

Mandel Lebkuchen

Anzahl: 30 Stück

Gattung: Backen, Lebkuchen, Plätzchen, Weihnachten

Für den Teig:

4	Eier (Gew. Kl. M)	50 g	Zitronat
250 g	Zucker	1 Teel.	Zimt
400 g	Mehl	1	Msp. gemahlene Nelken
1/2 Teel.	Backpulver	1	Msp. Muskatnuss, knapp
400 g	geriebene Mandeln	1	Msp. Piment, knapp
50 g	Orangeat		

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Gew. Kl.)

Zum Garnieren:

200 g	Puderzucker	2 Essl.	bunte Zuckerstreusel
2	Essl. Wasser		

Für den Schokoladenguss:

1 Pack.	Kuchenglasur	15	halbierte Mandeln, ca.
---------	--------------	----	------------------------

Die Eier und den Zucker in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät (Schneebeesen) schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und mit dem 3 Orangeat, Zitronat und den Gewürzen unter die Eier-Zuckermasse kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gas: Stufe 2) vorheizen. Den Teig portions-weise zwischen Gefrierfolie 1 cm dick ausrollen. Den Teig in gleichmäßige Rechtecke schneiden oder Formen ausstechen. Die Lebkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und im Backofen etwa 15-20 Minuten backen. Die Rechtecke auskühlen lassen. Puderzucker und Wasser verrühren. Einen Teil der Lebkuchen mit Puderzuckerguss bestreichen und mit Zuckerstreuseln garnieren. Den anderen Teil mit aufgelöster Kuchenglasur garnieren und mit Mandeln belegen.