Saftiger Lebkuchen vom Blech

Zutaten (für ca. 50 Stücke)

FÜR DEN LEBKUCHEN

- 250 g Butter
- 125 g Honig
- ½ unbehandelte Orange
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 300 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 30 g Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 200 ml Milch

AUßERDEM

- 250 g Zartbitterschokolade
- 1 TL Kokosfett
- 100 g weiße Schokolade

Nährwerte

Pro 100 Gramm

412 kcal
7 g Eiweiß
24 g Fett
44 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 45 Minuten zzgl. 20 Minuten Backzeit

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für den Teig Butter zusammen mit Honig erhitzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben, dann den Saft auspressen. Zitronat und Orangeat fein hacken.
3. Eier mit Zucker schaumig rühren. Butter-Honig-Mischung nach und nach zugeben und unterrühren. Mehl, beide Nusssorten, Salz, Lebkuchengewürz und Zimt mischen. Abwechselnd mit der Milch und dem Orangensaft unter den Teig rühren. Zitronat und Orangeat unterrühren.
4. Teig auf das vorbereitete Blech geben und glatt streichen. Im heißen Ofen 18 - 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
5. Zartbitterschokolade und Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen. Weiße Schokolade ebenfalls über einem heißen Wasserbad schmelzen.
6. Zartbitterschokolade auf dem ausgekühlten Lebkuchen verteilen. Die weiße Schokolade in kleinen Klecksen darübergeben und mit einem Holzspieß kleine Marmorierungen erzeugen. Vollständig trocknen lassen, dann Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Reiser Rät

Sie können den Lebkuchen nach Lust und Laune auch mit ganzen oder gehackten Nüssen verzieren oder statt Zitronat und Orangeat noch etwas gehackte Schokolade unter den Teig mischen.

MEIN MÖBELHAUS. XXXLutz