Ur-Oma's Lebkuchen



Zutaten Teig

- 130 g Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 40 ml Milch
- 200 g gemahlene Haselnusskerne
- 100 g gehackte geröstete Haselnusskerne
- 50 g fein gehacktes Orangeat
- 50 g fein gehacktes Zitronat
- 1 TL Zimt
- 1 TL Lebkuchen-Gewürzmischung
- ½ TL Zitronenzesten
- ½ TL Orangenzesten
- 500 g Mehl
- ½ PK Backpulver

Zutaten Belag

- 150 g abgezogene Mandeln

Außerdem

- 150 g dunkle Schokoladenglasur
- 150 g helle Schokoladenglasur
- 150 g Puderzucker und ein paar Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

- Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter und Zucker für ca. 4 Minuten schaumig aufschlagen.
- Nach und nach die Eier und Milch auf höchster Stufe unterrühren.
- Haselnusskerne, Orangeat, Zitronat und die Gewürze untermischen.
- Mehl mit dem Backpulver mischen und löffelweise unter den Teig kneten.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen.
- Lebkuchen mit einer runden Ausstechform von 5 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 1-2 cm Abstand legen.
- Die Lebkuchen mit den abgezogenen, halbierten Mandeln verzieren.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160°C für ca. 15 Minuten backen.
- Nach dem Backen die Lebkuchen vollständig auskühlen lassen und nach Wunsch entweder mit den aufgelösten Schokoladenglasuren oder mit dem hellen Zitronenguss bestreichen.
- Gut trocknen lassen und in einer luftdicht schließenden Dose kühl aufbewahren.

Portionsgröße: 50 - 60 kleine Lebkuchen
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©