



Zutaten:

120 g Muscovado Zucker
200 g Haselnüsse
200 g Mandeln
160 g Zitronat und Orangeat
gemischt
4 Stck. Eier
1 Beutel Herbaria
Knusperhexe
1 TL Hirschhornsalz
18 große oder 24 kleine
Oblaten

Zutaten für die Glasur:

100 g Puderzucker
4 TL Zitronensaft
100 g Zartbitterkuvertüre



KitchenAid Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in liebesapfelrot,
4,8 L



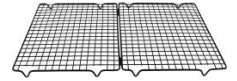
Le Creuset Backblech
doppelwandig



KitchenAid Zerhacker in empire rot



Herbaria Knusperhexe, bio



Städter Kühlgitter rechteckig,
klappbar mit Füßen

1

Muscovadozucker im Blitzhacker zu Muscovado-Puderzucker pulverisieren. Alternativ kann auch normaler Puderzucker verwendet werden. Die Nüsse in kleineren Portionen jeweils mit etwas Orangeat und Zitronat im Zerkleinerer mahlen – nicht zu fein.

2

Die 4 Eier und den Puderzucker mit dem Rührgerät dick-schaumig schlagen. Den Gewürz-Beutel Herbaria Knusperhexe und den Nuss-Mix in die Eier-Zucker-Masse rühren. Zudecken und ein paar Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

3

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Etwa 50 g Masse auf die größeren oder 35 g Masse auf die kleineren Oblaten setzen, glattstreichen und auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Kleinere Lebkuchen brauchen 18-20 Minuten, die größeren etwa 22-25 Minuten.

4

Nach dem Abkühlen nach Geschmack mit Schokoladen- oder mit Zitronenglasur überziehen.

5

Für eine sehr frische Zitronenglasur, 4 TL Zitronensaft mit 100 g Puderzucker verrühren, die Lebkuchen mit der Oberseite in die Glasur tauchen und abtrocknen lassen.

6

Für eine Schokoladenglasur die Kuvertüre hacken, zwei Drittel davon in eine Metallschüssel geben und auf einem passenden Topf mit etwas Wasser schmelzen. Immer wieder umrühren, damit die Schokolade nicht zu heiß wird. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die Schüssel vom Herd nehmen, restliche Kuvertüre zugeben

und rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Lebkuchen eintauchen und auf einem Gitter abtropfen lassen.

Am besten schmecken die Mandeln frisch gehäutet. Dafür die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, ein paar Sekunden warten, dann auf ein Sieb gießen und die Mandeln mit den Fingern aus den Häuten schnipsen.