

# Lebkuchenrezept

(für ein Blech)

## Für den Teig

- 250g Zucker
- 3 Eier
- 300g geriebene Mandeln
- 100g geriebene Zartbitterkuvertüre
- 1 Teelöffel Zimt
- ½ Teelöffel Nelken
- 50g Zitronat
- 1 Messerspitze Hirschhornsalz
- 1 Messerspitze Pottasche
- Etwas Butter

## Für den Guss

- Kuvertüre zum Bestreichen
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 2 Teelöffel rote Marmelade
- Etwas Zitronen -und/oder Orangensaft

## Zubereitung

- 1) Den Zucker und die Eier schaumig schlagen. Danach die geriebenen Mandeln, die Kuvertüre, Zimt, Nelken, Zitronat, Hirschhornsalz und Pottasche in die Masse einrühren.
- 2) Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, mit etwas Butter einfetten und den Teig auf dem ganzen Blech verstreichen. Die Masse sollte etwa 1cm hoch sein.
- 3) Das Blech etwa 30 Minuten backen. Danach wird die Lebkuchenplatte sofort mit einem scharfen Messer in Vierecke geschnitten. Man kann das Gebackene besser schneiden, wenn das Messer vorher unter kaltes Wasser gehalten wird .
- 4) Kuvertüre schmelzen und die Lebkuchen damit bestreichen.

## Alternativen

- 1) Statt Zitronat kann auch Orangeat oder eine Mischung aus beidem verwendet werden.
- 2) Mandeln können nach Belieben auch durch einen Teil Haselnüsse ersetzt werden.
- 3) Statt Vierecke kann man auch große Ausstecher verwenden. Die hässlichen Ausstechreste muss man ja nicht servieren. Einfach heimlich snacken.
- 4) Statt Kuvertüre kann man die Lebkuchen mit einer Puderzucker - Marmeladenmasse bestreichen. Dazu 2 Esslöffel Puderzucker mit 2 Teelöffeln roter Marmelade mischen, etwas Zitronen oder Orangensaft dazugeben und die Lebkuchen damit dekorieren.

## Aufbewahrung

Die Lebkuchen sollten nicht zusammen mit anderen Plätzchen aufbewahrt werden. Damit sie schön saftig werden und bleiben, kann man Orangen- oder Mandarinschalen in die Box legen. Apfelstücke funktionieren auch, diese sollten aber jeden Tag ausgetauscht werden, sonst besteht Schimmelgefahr.

**Lasst es Euch schmecken!**