

REZEPT

WEICHE LEBKUCHEN MIT SCHOKOGUSS

» ZUTATEN:

- » 150 ml Kaffee
- » 100g Orangeat
- » 40g weiche Butter
- » 200g Mascobado Vollrohrzucker
- » 2 Eier
- » 80g Honig
- » 200g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- » 15g Lebkuchengewürz
- » 1 EL Kakaopulver
- » 1 Esslöffel Sonnenblumenöl
- » 1 Prise Hirschhornsalz
- » 300g Mehl
- » 40 Lebkuchenoblaten

» ZUBEREITUNG:

- » Zucker mit weicher Butter schaumig rühren, Eier einzeln unterrühren und den flüssigen Honig nach und nach dazugeben
- » Gemahlene Mandeln, Kakao, Lebkuchengewürz, Sonnenblumenöl zusammen mit dem kleingehackten Orangeat dazugeben. Das Hirschhornsalz mit einem Teelöffel kaltem Wasser verrühren und in den Kaffee geben.
- » Kaffee und Mehl abwechselnd in die Masse unterheben. Sobald ein glatter Teig entstanden ist, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen
- » Ofen auf 180°C vorheizen. Lebkuchenteig mit einer Lebkuchenglocke oder einem Buttermesser auf die Oblaten setzen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Bei Ober- und Unterhitze 20-25 Minuten backen.
- » Nach dem Abkühlen je nach Geschmack Schokoglasur oder Zuckerguss bestreichen.