

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*

Unsere
bezaubernde
Weihnachtszeit



Lebkuchen-Konfekt



Zutaten

Teig

250 g Butter
60 g Imker-Honig
200 ml Milch
3 Eier
1 TL Vanilleextrakt
200 g brauner Zucker
1 Prise Salz
20 g Lebkuchengewürz
200 g Haselnüsse (gemahlen)
350 g Mehl

1 Pck. Backpulver
50 g Kakao

Deko

200–400 g Zartbitterkuvertüre
1–2 EL Kokosöl
grüner Fondant
rote Zuckerperlen
Mandeln

 50 Min.  35 Min.  1 Std.

Teig

Die Butter mit dem Honig schmelzen und die Milch hinzufügen, damit die Masse wieder abkühlt. Eier, Vanilleextrakt, braunen Zucker und Salz cremig verrühren. Die flüssige Buttermasse hinzufügen und nun auch die restlichen trockenen Zutaten wie das Lebkuchengewürz, die gemahlene Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Kakao einrühren. Den Teig in einen Backrahmen (25 x 30 cm) einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 30–35 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

Zubereitung als Lebkuchen-Konfekt

Den Kuchen in 5 x 5 cm große Stücke schneiden. Die Kuvertüre fein hacken und $\frac{2}{3}$ davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad erhitzen. Vom Herd herunternehmen, das restliche Drittel und das Kokosöl einrühren. Die einzelnen Quadrate mit der Kuvertüre übergießen und nach Belieben dekorieren.

Zubereitung Lebkuchen vom Blech

Zuerst den Kuchen mit der flüssigen Kuvertüre übergießen, kurz anziehen lassen und dann in Quadrate schneiden.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

