



Rezeptkarte

Lebkuchen mit Backstube Winter

Lebkuchen mit Backstube Winter

Zutaten (ca. 30 – 40 Stück):

Lebkuchenteig: 400 g Haselnüsse gemahlen, 200 g dunkle Schokolade, 2 EL Backstube Winter, 5 Eier, 160 g Butter weich, 200 g Zucker, 50 g Rum, 8 g Backpulver, 20 g Mehl

Glasur: 250 g dunkle Schokolade flüssig, 25 g Butter, 100 g Mandeln ganz mit Schale
40 Oblaten Ø 7 cm;

Zubereitung (ca. 1,5 Stunden plus 24 Stunden Ruhezeit):

Für den Lebkuchenteig die dunkle Schokolade fein hacken und mit den gemahlenden Haselnüssen und Backstube Winter vermischen. Mit einem Handrührgerät die weiche Butter mit Zucker, Rum und den Eiern auf höchster Stufe schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit den restlichen Zutaten zu einem homogenen Teig verrühren. Abgedeckt für 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen auf 160°C Heißluft vorheizen. Den Lebkuchenteig gleichmäßig mit einem Esslöffel oder Eisportionierer auf die Oblaten verteilen und mit Hilfe von etwas kaltem Wasser flach in Form drücken. Nach Belieben vor dem Backen mit Mandeln belegen. Die Lebkuchen auf einem Blech mit Backpapier bei 160°C Heißluft für ca. 15-20 Minuten backen. Dabei zu Beginn mit etwas Wasser schwaden.

Nebenbei 150 g dunkle Schokolade zusammen mit der Butter über einem Wasserbad bei ca. 40°C schmelzen. Anschließend abkühlen lassen und mit der restlichen Schokolade auf ca. 34°C temperieren. Die Lebkuchen erst im abgekühlten Zustand mit Schokolade überziehen und mit Mandeln ausdekorieren. Die Lebkuchen nach dem Überziehen kaltstellen.