

Lebkuchenrezept

Parkhotel Weiskirchen-Team

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: 25 Min.

Zutaten:

100 bis 200 g	gemahlene Mandeln (alternativ: 2 EL gemahlene Haselnüsse + 2 EL Walnüsse)
100 g	Zartbitterschokolade
120 g	Butter/Margarine
100 g	Zucker
3	Eier
110 g	Weizenmehl
2 EL	Kakaopulver/Backkakao
1 TL	Zimt
2-4 TL	Lebkuchengewürz (je nach gewünschter Intensität)

So geht's:

- Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°)
- Walnüsse grob hacken
- Schokolade grob hacken
- Butter und Zucker mit der Schokolade in einem warmen Wasserbad schmelzen
- Wasserbad vom Herd nehmen
- Eier nacheinander unterrühren
- Mehl, Kakaopulver, Mandeln (alternativ Haselnüsse + Walnüsse), Zimt und Lebkuchengewürz dazugeben und unterrühren
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte eckige Springform (ca. 22 x 22 cm) füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene 20 bis 25 Minuten backen; anschließend ca. 45 Minuten auskühlen lassen und in gewünschte Stücke schneiden oder ausstechen und nach Belieben verzieren