

Rezept

Lebkuchen-Schnitten

Ein Rezept von Lebkuchen-Schnitten, am 20.04.2024

Zutaten

110 g Margarine	2 Eier
130 g Zucker	1 TL Backpulver
300 g Mehl Mehl zum Arbeiten	2 EL Kakaopulver je 200 g ganze Mandeln und Haselnüsse
150 g Orangeat	150 g Zitronat
4 Eier	180 g Puderzucker
1 1/2 TL Lebkuchengewürz	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 90 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Mürbeteig mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem krümeligen Teig verkneten. Die Krümel auf ein mit Backpapier belegtes tiefes Blech geben und mit bemehlten Händen zu einer Teigplatte festdrücken.

2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Nüsse mit Orangeat und Zitronat mischen und im Blitzhacker fein hacken. Die Eier mit dem Puderzucker schaumig rühren und Lebkuchengewürz, 1 Prise Salz und die Nuss-Zitronat-Orangeat-Mischung unterheben. Die Lebkuchenmasse auf den Mürbeteig streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen, leicht auskühlen lassen und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden.