Rezept

Walnuss-Lebkuchenecken

Ein Rezept von Walnuss-Lebkuchenecken, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	Walnusskerne
1 EL	Zimtpulver
100 g	getrocknete Aprikosen
1	Ei
100 g	Puderzucker
1 TL	Backpulver
2	große Bio-Limetten
2	Oblaten (12 × 20 cm)
100 g	Rohrzucker
1 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Walnusskerne im Blitzhacker fein mahlen, mit Backpulver und Zimtpulver mischen. Die Limetten heiß waschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Den Saft auspressen (ca. 60 ml), 2 EL davon abnehmen und für die Glasur beiseitestellen. Limettensaft und -schale zusammen mit den Aprikosen im Blitzhacker fein zerkleinern.

2. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Oblaten darauf verteilen.

3. Das Ei und den Rohrzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe in ca. 5 Min. dickschaumig schlagen. Alle vorbereiteten Zutaten unterheben. Die Masse gleichmäßig auf die Oblaten streichen, dabei keinen Rand frei lassen. Im Backofen (Mitte) ca. 35 Min. backen.

4. Den Puderzucker, den übrigen Limettensaft und die Butter in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen. Die Lebkuchen aus dem Ofen nehmen, sofort jeweils in 12 Rechtecke (4 × 5 cm) schneiden und mit der Glasur bestreichen. Dann die Glasur fest werden lassen.