

Rezept

Kleine Schokolebkuchen

Ein Rezept von Kleine Schokolebkuchen, am 24.09.2023

Zutaten

100 g Zitronat und Orangeat (nach Belieben gemischt)	1 EL Mehl
200 g gemahlene Mandeln	100 g gemahlene Haselnüsse
25 Oblaten (5 cm Ø)	2 TL Lebkuchengewürz
100 g Rohrzucker	2 Eier
100 g Zartbitterschokolade	3 EL Rum (oder Apfel- oder Birnensaft)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Zitronat und Orangeat in den Blitzhacker geben, mit Mehl überstäuben und fein mahlen. Mit Haselnüssen, Mandeln und Lebkuchengewürz mischen.
2. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Oblaten darauf verteilen. Eier, Rohrzucker und Rum mit den Schneebesen des Handrührgeräts (noch besser ist die Küchenmaschine) auf höchster Stufe in ca. 5 Min. zu einer dickschaumigen Masse schlagen. Die Nussmischung vorsichtig unterziehen.
3. Die Masse mit einem Teelöffel in Häufchen auf den Oblaten verteilen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Die Masse mit angefeuchteten Fingern zu einem gut 1,5 cm hohen, glatten und runden Lebkuchen formen und offen ca. 1 Std. ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Die Lebkuchen im Backofen (Mitte) 15-18 Min. backen, bis sie außen leicht Farbe bekommen und fest werden, aber innen noch feucht sind. Die Lebkuchen herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.
5. Inzwischen die Schokolade fein hacken und in einer kleinen Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Lebkuchen dünn mit der Schokolade bestreichen und trocknen lassen.