

Rezept

Lebkuchen nach Mama Lisa

Ein Rezept von Lebkuchen nach Mama Lisa, am 29.09.2023

Zutaten

4 Eier	150 g Biskuitreste (ersatzweise Tortenboden vom Konditor)
je 25 g Zitronat und Orangeat	200 g Honig
Salz	300 g gemahlene ungeschälte Mandeln
75 g gemahlene Haselnusskerne	5 gestr. TL Lebkuchengewürz (10 g)
2 1/2 gestr. TL Hirschhornsalz (5 g)	250 g Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre
25 ml Haselnussöl	ca. 15 Backblaten (7 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Am Vortag Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Für die Masse die Eier trennen. Den Kuchenbiskuit grob zerbröseln. Zitronat und Orangeat fein würfeln. Den Honig, falls er sehr fest ist, in einem Topf leicht erwärmen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe und flüssigen Honig schaumig rühren und Biskuitbrösel, Zitronat, Orangeat, Mandeln, Nüsse und Gewürze dazugeben. Zuletzt den Eischnee mit einem Teigschaber unterheben.
2. Die Masse mit einem Messer kuppelartig auf die Oblaten streichen, die Lebkuchen auf Bleche setzen und ca. 12 Std. – am besten über Nacht – trocknen lassen. Am nächsten Tag den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen und die Lebkuchen darin 15-20 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen für die Deko die Kuvertüre hacken und in einer Edelstahlschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Das Öl gleichmäßig in die Kuvertüre rühren, dabei sollten keine Schlieren zu sehen sein. Die abgekühlten Lebkuchen in die flüssige Kuvertüre tunken und auf einem Kuchengitter vollständig trocknen lassen. Übrige Kuvertüre kühl aufbewahren und wieder verwenden.