

Rezept

Lebkuchenwürfel

Ein Rezept von Lebkuchenwürfel, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Aprikosenmarmelade	250 g Honig
125 g brauner Zucker	1 Ei
1/2 TL Zimt	1 Msp. Nelkenpulver
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange	60 g gehacktes Orangeat
100 ml Milch	60 g gehackte Mandeln
2 TL Backpulver	375 g Mehl
1 EL Zitronensaft	200 g Puderzucker
Fett für das Blech	1 EL Rum

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Blech einfetten. Aprikosenmarmelade erwärmen und glatt rühren, nach Belieben pürieren.
2. Honig mit Zucker und Ei cremig rühren. Zimt, Nelken, Orangenschale, Orangeat, Mandeln und Milch unterrühren. Mit den Knethaken des Handrührgeräts Mehl und Backpulver untermengen.
3. Teig 1,5 cm dick auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Noch heiß in gleichgroße Würfel schneiden, Oberfläche und Schnittkanten dünn mit Marmelade bestreichen und etwas antrocknen lassen.
4. Für die Glasur Puderzucker sieben, mit Zitronensaft, Rum und 1 EL warmen Wasser gründlich verrühren. Die Lebkuchenwürfel sofort damit bestreichen.