

## Rezept

# Lebkuchenwürfel

Ein Rezept von Lebkuchenwürfel, am 17.04.2024

## Zutaten

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