

Rezept

Nussiger Lebkuchen

Ein Rezept von Nussiger Lebkuchen, am 20.04.2024

Zutaten

300 g gemahlene Mandeln	250 g Zucker
1 Bio-Zitrone	1/2 Bio-Orange
je 100 g Zitronat und Orangeat	5 Eier (L)
1 Prise Salz	200 g Mehl
2 geh. TL Lebkuchengewürz	1 Msp. Hirschhornsalz
etwa 20 Oblaten (7 cm Ø)	2 EL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln mit der Hälfte des Zuckers in einer Pfanne bei geringer bis mittlerer Hitze unter ständigem Rühren rösten, bis sie goldbraun sind. Auf einem großen Teller verteilen und auskühlen lassen.
2. Die Zitrone und Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schalen fein abreiben. Das Zitronat und Orangeat fein schneiden.
3. Die Eier trennen. Die Eiweiße und das Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Eigelbe mit dem restlichen Zucker sehr gut schaumig schlagen. Die Mandeln mit dem Mehl, dem Lebkuchengewürz und dem Hirschhornsalz mischen und unterrühren. Einen Teil des Eischnees unterrühren, Rest mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben. Lebkuchenmasse mit einem Teigschaber gut 1 cm dick auf den Oblaten verstreichen (den Schaber zwischendurch in Wasser tauchen, damit der Teig nicht so anklebt).
4. Die Lebkuchen nebeneinander auf das Backblech setzen und 1 Stunde (ein bisschen länger schadet auch nicht) antrocknen lassen.
5. Backofen auf 180 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 160 Grad). Den Puderzucker dünn auf die Lebkuchen stäuben. Im Ofen (Mitte) etwa 20 Minuten backen, herausnehmen, auskühlen lassen.