

Rezept

Pecannuss-Lebkuchen

Ein Rezept von Pecannuss-Lebkuchen, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|---|-----------------------------------|
| 50 g Marzipanrohmasse | 1/2 Bio-Zitrone |
| 260 g Pecannusskerne (oder Walnusskerne) | 50 g getrocknete Aprikosen |
| 1 TL Backpulver | 1 EL Zimtpulver |
| je 1/2 TL Piment- und Nelkenpulver | 2 Oblaten (120 × 200 mm) |
| 1 Ei (Größe M) | 100 g Rohrohrzucker |
| 100 g Puderzucker | 1 EL Butter |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 32 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Marzipan klein würfeln, Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Alles gründlich verrühren. 200 g Nüsse im Blitzhacker fein mahlen, die Aprikosen klein würfeln, beides mit Backpulver und Gewürzen mischen.
2. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen, die Oblaten darauf legen. Das Ei mit dem Rohrohrzucker auf höchster Stufe in etwa 5 Min. dickschaumig schlagen. Alle anderen vorbereiteten Zutaten unterheben. Masse gleichmäßig auf die Oblaten streichen, dabei keinen Rand frei lassen. Im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen.
3. Den Puderzucker mit 1-2 EL Wasser in einem kleinen Topf verrühren und erhitzen. Die Butter dazugeben und darin schmelzen lassen. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die beiden großen Lebkuchen sofort in jeweils 16 kleinere schneiden, noch heiß mit der Glasur bestreichen und je 1 der übrigen Nüsse darauf setzen. Fest werden lassen.