

Rezept

Ratzfatz-Schokolebkuchen

Ein Rezept von Ratzfatz-Schokolebkuchen, am 20.04.2024



Zutaten

Für den Teig:

- | | |
|------------------------------|--|
| 150 g Butter | 2 EL Honig |
| 280 g Mehl | 20 g Kakaopulver (schwach entölt) |
| 300 g Zucker | 100 g gemahlene Haselnüsse |
| 4 TL Lebkuchengewürz | 2 TL Vanillezucker |
| 1 Päckchen Backpulver | 4 Eier (M) |
| 250 ml Milch | |

Zum Bestreichen:

- 150 g** Vollmilch-Kuchenglasur (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 80 kcal, 4 g F, 1 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech bis zum Rand mit Backpapier belegen. Für den Teig Butter und Honig in einen kleinen Topf geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

2. Inzwischen das Mehl mit Kakaopulver, Zucker, gemahlene Haselnüsse, Lebkuchengewürz, Vanillezucker und Backpulver in einer Schüssel gründlich vermischen. Eier und Milch in einer großen Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Die Butter-Honig-Mischung dazulaufen lassen. Die trockenen Zutaten hinzufügen und alles mit dem Handrührgerät zügig zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

3. Den Teig mit einem Teigspatel gleichmäßig auf dem Backblech verteilen, in den Ofen (Mitte) schieben und ca. 20 Min. backen. Inzwischen die Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen. Das Blech aus dem Backofen nehmen und die Glasur gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen. Vollständig auskühlen lassen. Dann in ca. 4 × 4 cm große Quadrate schneiden.