

Rezept

Schnelle Lebkuchen (Nürnberger Lebkuchen)

Ein Rezept von Schnelle Lebkuchen (Nürnberger Lebkuchen), am 20.04.2024

Zutaten

125 g Zitronat	2 Eier
125 g Zucker	1/2 TL Zimt
1/4 TL gemahlene Nelken	1 Prise gemahlene Muskatnuss
1 Prise Muskatblüte (Macis)	2 Tropfen Bittermandelöl
220 g gemahlene Mandeln	50 g gehackte Mandeln
150 g Puderzucker	2 EL lauwarme Milch
Backpapier fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Das Zitronat fein hacken. Die Eier mit Zucker dickschaumig schlagen. Zimt, Nelken, Muskatnuss, Muskatblüte und Bittermandelöl einrühren. Gemahlene und gehackte Mandeln und das Zitronat unterziehen.

2. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen aufs Blech setzen. Die Lebkuchen in den kalten Backofen schieben und bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 15-20 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen.

3. Für die Verzierung den Puderzucker mit Milch verrühren und die noch warmen Lebkuchen damit überziehen.