

Rezept

# Schnelle Lebkuchen (Nürnberger Lebkuchen)

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

## Zutaten

<b>125 g</b> Zitronat	<b>2</b> Eier
<b>125 g</b> Zucker	1/2 TL Zimt
1/4 TL gemahlene Nelken	<b>1 Prise</b> gemahlene Muskatnuss
<b>1 Prise</b> Muskatblüte (Macis)	<b>2 Tropfen</b> Bittermandelöl
<b>220 g</b> gemahlene Mandeln	<b>50 g</b> gehackte Mandeln
<b>150 g</b> Puderzucker	<b>2 EL</b> 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.