Rezept

Sirup-Lebkuchen-Schnitten

Ein Rezept von Sirup-Lebkuchen-Schnitten, am 06.06.2025

Zutaten

100 g	Kürbiskerne
120 g	getrocknete Feigen
500 g	Mehl
1/2 TL	gemahlene Nelken
1 TL	Ingwerpulver
1 1/2 TL	Hirschhornsalz
225 g	Zuckerrübensirup
2	Eier (M)
50 g	Puderzucker
2 EL	Butter
100 g	Haselnüsse
50 g	gewürfeltes Orangeat
1 Pck.	Backpulver
1/2 TL	Zimtpulver
1	Bio-Orange
200 ml	Milch
1 EL	Honig (mit kräftigem Aroma, z. B. Wald- oder Tannenhonig)
200 g	Zucker
100 g	Zartbitterkuvertüre
	Butter und Mehl für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 tiefes Backblech (ca. 20 Stück): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Kürbiskerne und Haselnüsse nacheinander in einer Pfanne ohne Fett so lange rösten, bis sie duften. Herausnehmen und abkühlen lassen, dann grob hacken. Inzwischen Feigen in Stückchen schneiden, Orangeat nach Belieben klein hacken. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen. Orange heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen.

2. Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abschütteln. Hirschhornsalz mit der Milch verrühren, bis es sich völlig aufgelöst hat.

3. Rübensirup, Honig, Orangenschale und Eier in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig rühren, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Mehlmischung gründlich unterrühren, dann Milch und Orangensaft zügig unter den Teig rühren. Kerne, Nüsse, Feigen und Orangeat unterheben. Teig aufs Blech geben und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Sollte der Kuchen bereits nach gut der Hälfte der Backzeit bräunen, mit Backpapier abdecken. Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

4. Für die Glasur 75 ml Wasser und den Puderzucker in einem Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat, dann vom Herd nehmen. Die Kuvertüre in kleine Stückchen hacken, in das Zuckerwasser geben und darin unter Rühren schmelzen (eventuell bei kleiner Hitze auf dem Herd, die Flüssigkeit aber keinesfalls zu heiß werden lassen). Mit einem Schneebesen so lange kräftig verrühren, bis sich Wasser und Kuvertüre gut verbinden. Die Butter dazugeben und ebenfalls kräftig unterrühren. Guss auf dem Kuchen verstreichen und mindestens 2 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen – er bleibt aber leicht cremig.