

## Weihnachtliche Lebkuchen



### Weihnachten ist Lebkuchenzeit

Zu Weihnachten sind Lebkuchen ein Genuss. Wir haben ein tolles Rezept für saftige Lebkuchen mit Schokoladenüberzug. Die Zubereitung ist einfach, erfordert allerdings etwas Geduld, denn die Spezialität muss vor dem Backen ruhen.

Statt Schokolade können die Lebkuchen auch mit Zuckerguss bestrichen werden. Dazu einfach 200 g Puderzucker mit etwas Zitronensaft verrühren. Danach die abgekühlten Lebkuchen damit bepinseln.

Hier unsere heutige Rezeptur für **"Weihnachtliche Lebkuchen"**:

## Zutaten

### Für 2-3 Backbleche; ca. 70 kleine Lebkuchen:

- 7 Eiweiße
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 125 g gemahlene Mandeln oder Walnüsse
- 50 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 100 g Honig
- 150 g Zucker
- 100 g kleinblättrige Haferflocken
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz
- 25 g Zitronat, klein gehackt (oder Abrieb einer Biozitrone)
- 25 g Orangeat, klein gehackt (oder Abrieb 1/2 Bioorange)
- 1 Prise Salz
- 1/2 Teelöffel Hirschhornsalz (kann weggelassen werden)
- Oblaten (4cm Durchmesser)
- Wer möchte: 300 g Kuvertüre zum Bestreichen

## Zubereitung

Die Eiweiße in einer Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen. Dann Puderzucker langsam hinzugeben und 2 Minuten weiter schlagen.

Nun in einer extra Schüssel alle restlichen Zutaten (außer Honig) vermengen und anschließend zum geschlagenen Eiweiß geben und unterheben. Den flüssigen Honig zum Schluss hinzugeben und verrühren.

70 Oblaten mit 3 cm Abstand auf zwei bis drei Backbleche setzen. Darauf jeweils ein Esslöffel Teig geben. **Tipp:** ich habe das mit einem Spritzbeutel gemacht.

Danach 2,5 Stunden antrocknen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft ca. 12 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und die Lebkuchen 3 Minuten bei offener Tür nachziehen lassen. Die Bleche aus dem Ofen nehmen. Sobald die Lebkuchen abgekühlt sind können diese mit flüssiger Kuvertüre bepinselt werden.

