

Brauner Lebkuchen

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Alufolie

Teig:

160 g Zuckerrübensirup
80 g Margarine oder Butter
70 g Dr. Oetker Orangeat
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Lebkuchengewürz (15 g)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
250 g Weizenmehl
3 TL Dr. Oetker Original Backin
2 gestr. TL Dr. Oetker Kakao
80 ml Milch

Guss:

150 g Puderzucker
2 EL heißes Wasser

Zum Verzieren:

bunte Belegkirschen
halbierte Mandeln und/oder Pistazienstifte



etwa 50 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können den Lebkuchen auch mit 100 g geschmolzener Halbbitter-Kuvertüre bestreichen.
- Statt mit Lebkuchengewürz können Sie das Weihnachtsgebäck mit 2 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma zubereiten.

1. Vorbereiten: Die hintere Hälfte des Backblechs fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Teig: Sirup und Fett in einem Topf unter Rühren langsam zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen. Orangeat fein hacken. Unter die fast erkaltete Masse mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe Eier, Gewürz und Finesse rühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Orangeat unterheben. Teig auf der hinteren Hälfte des Backblechs glatt streichen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Guss: Puderzucker sieben, mit heißem Wasser glatt rühren, etwas abkühlen lassen. Lebkuchen mit Guss bestreichen und nach Belieben mit Belegkirschen, Mandeln oder Pistazien garnieren.

Wenn der Guss fest geworden ist, den Kuchen in beliebig große Stücke schneiden und in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 2 g, Kh: 11 g, kJ: 288, kcal: 68