

Lebkuchen-Apfel-Ecken

Für das Backblech:

Backpapier
Backrahmen

Belag:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g Apfelgelee
200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse

Boden:

300 g Dr. Oetker Mandeln gehackt
350 g Lebkuchen mit Schokoladenüberzug
(ungefüllt)
50 ml Calvados
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 gestr. TL gemahlener Zimt

Glasur:

300 g Zartbitterschokolade
4 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1. Vorbereiten: Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Belag: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Apfelgelee unter Rühren aufkochen, so dass keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Gelatine ausdrücken und unter Rühren im heißen Gelee auflösen. Das Gelee abkühlen lassen.

3. Mandeln gleichmäßig auf dem Blech verteilen und zum Bräunen in den Backofen schieben, dabei die Mandeln öfter wenden.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

4. Die Mandeln auf einem Teller abkühlen lassen. Das erkaltete Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen (25 x 25 cm) daraufstellen.

5. Boden: Lebkuchen sehr fein zerkleinern, in eine Rührschüssel geben und mit 125 g gebräunten Mandeln, Calvados, Vanillin-Zucker und Zimt verkneten. Die Masse gleichmäßig im Backrahmen verteilen und mit einem feuchten Löffelrücken fest andrücken. Das abgekühlte, noch flüssige Gelee gleichmäßig auf dem Boden verteilen und in den Kühlschrank stellen, bis das Gelee fest geworden ist (am besten über Nacht).

6. Marzipan-Rohmasse zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Quadrat (25 x 25 cm) ausrollen und auf das Gelee legen. Backrahmen mit einem Messer lösen und entfernen. Das Quadrat längs und quer in je 7 Streifen schneiden und jedes kleine Quadrat diagonal halbieren.

7. Glasur: Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Ecken mit Hilfe eines Pralinen-Sets überziehen. Dann die Mandeln aufstreuen und zum Festwerden der Schokolade in den Kühlschrank stellen.



etwa 98 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Das Konfekt am besten im Kühlschrank in einer gut schließenden Dose zwischen Lagen von Backpapier lagern. So hält es sich bis zu 14 Tagen frisch.
- Nach Wunsch können Sie auch weiße oder Vollmilkschokolade verwenden.
- Sie können die Lebkuchen-Apfel-Ecken auch besprenkeln. Hierfür 100 g Schokolade mit 1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl schmelzen. Die Dreiecke mit den Schnittkanten in die gebräunten Mandeln drücken, dann die Schokolade in ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Dreiecke mit der Schokolade besprenkeln.



Nach Wunsch die Dreiecke in Pralinenkapseln servieren.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 4 g, Kh: 8 g, kJ: 325, kcal: 78

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.