

Kokos-Erdnuss-Lebkuchen

Für das Backblech:

Backpapier

Lebkuchenteig:

100 g Kokosraspel
100 g Dr. Oetker Citronat
200 g ungesalzene Erdnusskerne , geröstet
2 Eier (Größe M)
175 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma *
25 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Außerdem:

20 Backoblaten (Ø 7 cm)

Guss:

100 g Puderzucker
2 TL Dr. Oetker Kakao
etwa 5 EL Kokoslikör

1. Vorbereiten: Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Citronat und 50 g der Erdnüsse fein hacken. Übrige Erdnüsse fein mahlen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 160°C

Heißluft: etwa 140°C

2. Lebkuchenteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker, Finesse Zitronenschale und Weihnachts-Aroma mischen, in 1 Min. einstreuen, dann noch etwa 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Gemahlene Erdnüsse, Citronat und Kokosraspel kurz auf niedrigster Stufe unter die Eiercreme rühren, so dass ein streichfähiger Teig entsteht.

3. Auf jede Oblate 1 Esslöffel Teig geben, mit einem in Wasser getauchten Messer kuppelförmig auf die ganze Oblate streichen und auf das Backblech legen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

Lebkuchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.

4. Guss: Puderzucker mit Kakao mischen und sieben, mit so viel Kokoslikör glatt rühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht und die noch warmen Lebkuchen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen. Gehackte Erdnüsse dekorativ auf den noch feuchten Guss streuen. Lebkuchen vollständig erkalten lassen und in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 9 g, Kh: 21 g, kJ: 765, kcal: 182



etwa 20 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Für klassische Eisenlebkuchen nehmen Sie anstatt der Kokosraspel gemahlene Haselnusskerne und anstatt der Erdnusskerne gemahlene Mandeln. Den Guss dann nur mit Puderzucker und Wasser anrühren und die noch warmen Lebkuchen damit bestreichen. Oder 75 g Zartbitterschokolade mit 1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen und die erkalteten Lebkuchen damit bestreichen.



*Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma ist nicht das ganze Jahr erhältlich.

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