

# Lebkuchen vom Blech

Ein klassischer Lebkuchen vom Blech mit Zuckerrübensirup - Lebkuchen vom Blech einfach backen.

etwa 50 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



### Zutaten:

#### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Alufolie

Fett

#### Teig:

160 g Zuckerrübensirup

125 g Butter oder Margarine

70 g Orangeat

3 Eier (Größe M)

15 g Christstollen- oder

Lebkuchengewürz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

250 g Weizenmehl

3 TL Dr. Oetker Original Backin

2 TL Dr. Oetker Kakao

80 ml Milch

#### Guss:

150 g Puderzucker

2 EL heißes Wasser

#### Zum Verzieren:

bunte Belegkirschen

halbierte Mandeln und/oder

Pistazienstifte

## Wie backe ich Lebkuchen vom Blech?:

### 1 Vorbereiten:

Die hintere Hälfte des Backblechs fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Teig zubereiten:

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.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Guss zubereiten:

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

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

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben den Lebkuchen auch mit 100 g geschmolzener Halbbitter-Kuvertüre bestreichen.
- Statt mit Lebkuchengewürz kann das Weihnachtsgebäck mit 2 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma zubereitet werden.

