

# Lebkuchen

Ein leckerer Klassiker ohne Mehl mit süßen Trockenfrüchten, wie Apfelinge, Cranberrys und Aprikosen sowie weihnachtlichen Gewürzen.

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
etwa 10 Backblatzen (etwa 20 x 12 cm)

### Teig:

50 g getrocknete Apfelinge  
100 g getrocknete Aprikosen  
50 g getrocknete Cranberrys  
5 Eier (Größe M)  
200 g Puderzucker  
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma  
2 gestr. TL gemahlener Zimt  
2 Msp. gemahlene Gewürznelken  
1 Msp. gemahlene Muskatnuss  
1 Msp. gemahlener Piment  
1 Msp. gemahlener Kardamom  
1 Pr. Salz  
300 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse  
200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Zum Verzieren:

etwa 225 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
getrocknete Apfelinge  
getrocknete Aprikose  
getrocknete Cranberrys  
150 g Puderzucker  
etwa 3 EL heißes Wasser

## Wie backe ich Lebkuchen?:

### ① Vorbereiten:

Für den Teig Apfelinge, Aprikosen und Cranberrys sehr fein würfeln. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 140 °C**

**Heißluft etwa 120 °C**



**2 Teig zubereiten:**

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Puderzucker in 1 Min. einstreuen, dann noch etwa 2 Min. schlagen. Aroma unterrühren. Gewürze, Salz, Haselnüsse, Mandeln und Backin mischen, mit den Fruchtwürfeln kurz auf niedrigster Stufe unter die Eiercreme rühren. Gut 4 EL Teig auf jede Oblate geben. Mit einem in heißes Wasser getauchten Messer Teig auf der ganzen Oblate verstreichen. Die Oblate in 4 gleich große Stücke schneiden, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Lebkuchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**3 Verzieren:**

Zartbitter-Kuvertüre grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Weiße Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und ebenfalls im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Hälfte der Lebkuchen mit dunkler Kuvertüre bestreichen und einige Lebkuchen mit Aprikosen, Apfelingeln und Cranberrys verzieren. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die übrigen bestrichenen Lebkuchen mit weißer Kuvertüre verzieren.

**4 Puderzucker mit Wasser zu einem dünnflüssigen Guss verrühren und die restlichen Lebkuchen damit bestreichen. Einige Lebkuchen mit Aprikosen, Apfelingeln und Cranberrys verzieren, die übrigen Lebkuchen mit Kuvertüre verzieren. Guss und Kuvertüre fest werden lassen.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Lebkuchen auch nur mit gemahlenden Mandeln zubereiten.
- Die Lebkuchen in gut schließenden Dosen aufbewahren (max. 4 Wochen).
- Die Lebkuchen schmecken besonders gut, wenn sie einige Tage durchgezogen sind.

