

LEBKUCHEN KONFEKT



Klassischen Lebkuchen kennt wohl jeder, oder? Das traditionelle Gebäck ist gerade in Deutschland zur Weihnachtszeit weitverbreitet. In diesem Rezept habe ich den leckeren Geschmack des Lebkuchens gemeinsam mit einem lockeren Kuchen verbunden. Dazu wird ein saftiger Teig mit Butter, Honig und Lebkuchengewürz hergestellt. Der braune Zucker im Teig verleiht dem Lebkuchen seine typisch malzige Note. Durch die frisch geriebenen Haselnüsse wird der Lebkuchen vom Blech besonders saftig und locker. Überzogen mit Zartbitterschokolade wird der Kuchen zu einem Highlight in der Weihnachtszeit.



Zubereitungszeit
50 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
175 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 25 cm

Breite: 30 cm

TEIG

Die Butter mit dem Honig schmelzen und die Milch zufügen, damit die Masse wieder abkühlt. Eier, Vanilleextrakt, brauner Zucker und Salz cremig verrühren. Die flüssige Buttermasse zufügen und nun auch die restlichen, trockenen Zutaten wie Lebkuchengewürz, die gemahlene Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Kakao einrühren. Den Teig in den Backrahmen (25 x 30 cm) einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C O/U etwa 30-35 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG LEBKUCHEN KONFEKT

Den Kuchen in 5x5 cm große Stücke schneiden. Die Kuvertüre fein hacken und 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad erhitzen. Vom Herd herunternehmen, das restliche Drittel und das Kokosöl einrühren. Die einzelnen Quadrate mit der Kuvertüre übergießen und nach Belieben dekorieren.

ZUBEREITUNG LEBKUCHEN VOM BLECH

Zuerst den Kuchen mit der flüssigen Kuvertüre übergießen, kurz anziehen lassen und in Quadrate schneiden.

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3

TEIG:

- 250 g** Butter
- 60 g** Honig
- 200 ml** Milch
- 3** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** brauner Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 20 g** Lebkuchengewürz
- 200 g** Haselnüsse
- 350 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 50 g** Kakao

DEKORATION:

- 300 g** Zartbitterkuvertüre
- 1.5 EL** Kokosöl
- Fondant (grün)
- Zuckerdekor (rote Perlen)
- Mandeln