



LEBKUCHEN-BLECHKUCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



Lebkuchen selbst machen ist meist etwas aufwendiger und dauert länger, mit diesem schnellen Blechkuchen könnt ihr euch den geliebten Geschmack zur Adventszeit und Weihnachten ganz schnell selbst backen und wenn ihr Gäste erwartet ist so schon die ganze Gruppe versorgt.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 37 cm

Breite: 32 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Backblech.

LEBKUCHEN

Schmelz die Butter gemeinsam mit dem Honig in einem Topf bei mittlerer Hitze. Achte darauf, dass die Masse nicht zu warm wird. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in einer Rührschüssel cremig. Röste die gemahlene und gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett an, bis sie duften. Hacke den kandierten Ingwer fein und verrühre ihn dann, gemeinsam mit der Milch, dem Lebkuchengewürz, Mehl und Backpulver, mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig. Fülle den Teig in den Backrahmen und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170° O/U für etwa 25 Minuten. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen.

DEKORATION

Entferne den Backrahmen und die Backfolie, setze den Kuchen nach Belieben auf eine Servierplatte. Zerkleinere die Zartbitterkuvertüre. Lasse die Sahne kurz aufkochen, nimm sie vom Herd und rühre die Zartbitterkuvertüre und das Kokosöl ein, bis alles geschmolzen ist. Gib die Ganache auf den Kuchen und streiche sie glatt. Markiere dir mit einem Kucheneinteiler Stücke, dekoriere sie mit den Pekannüssen und lasse die Glasur fest werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

LEBKUCHENTEIG:

- 250 g** Butter
- 100 g** Honig
- 3** Eier
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Mandeln (gemahlen)
- 100 g** Mandeln (gehackt)
- 50 g** Ingwer (kandiert)
- 200 g** Milch
- 20 g** Lebkuchengewürz
- 400 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver

DEKORATION:

- 100 g** Sahne
- 200 g** Zartbitterkuvertüre
- 25 g** Kokosöl
- 120 g** Pekannüsse