



LEBKUCHEN

Zutaten für ca. 15 Stück:

Für den Lebkuchenteig:

250 g gemahlene Mandeln

1 TL Zimt

2 TL Lebkuchengewürz (siehe
Rezept rechts unten)

1/3 TL Salz

abgeriebene Schale von

1 Bio-Zitrone

60 g weißes Mandelmus

100 ml Ahornsirup, Grad A oder C

Zum Bestreichen:

100 g Zartbitterschokolade

Zeitaufwand:

ca. 1 Stunde

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Alle Zutaten für den Lebkuchenteig in einer Schüssel vermischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Knapp esslöffelgroße Portionen des Teiges entnehmen, zu Kugeln formen, aufs Backpapier legen und etwas flach drücken. Die Kanten gleichmäßig rund formen.

12 Minuten backen. Am Ende der Backzeit sollten die Lebkuchen auf der Unterseite leicht gebräunt und noch weich sein. Sie härten später noch etwas nach.

Die Lebkuchen komplett abkühlen lassen.

Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen (wer mag kann auch „schummeln“, die Schokolade klein hacken und unter Rühren und bei mittlerer Hitze in einem Topf ohne Wasserbad schmelzen).

Die Lebkuchen mithilfe eines Pinsels rundum mit Schokolade bestreichen.

Die Schokolade bei Zimmertemperatur aushärten lassen.

FÜR DAS LEBKUCHENGEWÜRZ:

Zutaten für ca. 30 g:

4 TL gemahlener Zimt

2 TL gemahlener Kardamom

2 TL gemahlener Koriander

2 TL gemahlener Ingwer

1 TL gemahlene Nelken

Alle Zutaten miteinander in ein Schraubglas geben. Bei geschlossenem Deckel kräftig schütteln, so dass sich die Gewürze gut vermischen.