

# Nürnberger Lebkuchen

Rezept für 26 Portionen  
Dauer: ca. 100 Minuten

## Zutaten:

| Zutat  | Menge            |
|--|------------------|
| Margarine / Thea                                   | 75 g             |
| Eigelb / Eidotter                                  | 2 Stk.           |
| Zitronat   | 100 g            |
| Zitronensaft                                       | 1 TL (Teelöffel) |
| Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss    | 1 Prise(n)       |
| Backpulver   | 3 TL (Teelöffel) |
| Staubzucker / Puderzucker                          | 200 g            |
| Feinkristallzucker                                 | 200 g            |
| Gehackte Mandeln                                   | 125 g            |
| Geriebene Zitronenschalen                          | 1 TL (Teelöffel) |
| Zimtpulver   | 1 TL (Teelöffel) |
| Weizenmehl (glatt)                                 | 375 g            |
| Salz   | 1 Prise(n)       |
| Halbbitter Kuvertüre / Halbbitter Schokoladeglasur | 125 g            |
| Weißer Rum   | 4 EL (Esslöffel) |
| Geschälte Mandeln                                  | 100 g            |

## Zubereitung:

Für den Teig das Fett mit Zucker und Eigelb mit den Schneebesens Mixers weißschaumig schlagen. Zitronat, Mandeln, Gewürze und das mit Salz und Backpulver gemischte Mehl nach und nach dazugeben. Blech mit Backpapier vorbereiten. Dafür ein entsprechend großes Glas aufsetzen und mit einem Bleistift auf die beschichtete Papierseite Kreise von ca. 7 cm Durchmesser zeichnen.

Im Ofen bei 200 °C 15-20 Minuten backen. Noch warm mit im Wasserbad geschmolzener Kuvertüre oder Rumguß und Mandeln verzieren oder die Böden in Kuvertüre tauchen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-706-Nuernberger-Lebkuchen.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)