

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