

Kuchen Backen Rezepte

Erdnuss Lebkuchen

Gattung: Backen, Erdnuß, Gebäck, Weihnachten

50	g	Zitronat	1	Teel.	Lebkuchengewürz
50	g	Orangeat			-(gehäuft)
50	g	Kandierte Kirschen	40		Oblaten, (6 cm Durchmesser)
200	g	Erdnusskerne	200	g	Puderzucker
5		Eier			-gesiebt
200	g	Zucker	2	Essl.	Rum
2		Pk. Vanillinzucker	2	Essl.	heißes Wasser
3	g	Hirschhornsalz	2	Essl.	Erdnusskerne
2	Teel.	Wasser			-gehackt
300	g	Weizenmehl			

Zitronat, Orangeat und kandierte Kirschen fein würfeln. Erdnusskerne fein mahlen. Eier cremig schlagen und dabei nach und nach Zucker und Vanillinzucker unterschlagen. Hirschhornsalz in Wasser unter Rühren auflösen. Mehl mit dem Hirschhornsalz, Zitronat, Orangeat, kandierte Kirschen, gemahlene Nüsse und Lebkuchengewürz auf die Eigelbcreme geben und vorsichtig unterheben.

Den Teig abgedeckt über Nacht an einem kühlen Ort stehen lassen. Am nächsten Tag den Teig auf Oblaten streichen, auf ein Backblech setzen und in den auf etwa 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 30-35 Minuten backen.

Puderzucker mit Rum und heißem Wasser verrühren, die noch nicht ganz abgekühlten Lebkuchen damit bestreichen, mit gehackten Erdnusskernen bestreuen und erkaltet in einer gut schließenden Dose aufbewahren.