

Lebkuchen alla Cafe

Thema:	In der Weihnachtsbäckerei alla Gramue 🎄
Saison:	Advents- und Weihnachtszeit (Reste gibt es dann bis Ostern,... 😊)
Besonderheit:	ein Muss für alle die Lebkuchen lieben
Zu Beachten:	die getrockneten Früchte/Nüsse können beliebig variiert werden

Zutaten / Einkaufsliste

3 Oblaten	12 x 20 cm
100 g	Früchte-/Nussmix getrocknet (Apfel, Kirsche, Rosinen, Cashewkerne)
350 g	Nüsse (gemahlen)
4 EL	Kirschrum
2 TL	Lebkuchengewürz
2	Eier
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Priesse	Salz
2 EL	Butter
100 g	Staubzucker
4 EL	Espresso (kalt)
2 TL	Instant Kaffeepulver
n.B.	Deko



Zubereitung

Den Früchte-/Nussmix grob zerkleinern.
Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig aufschlagen. Das Instant-Kaffeepulver, geriebene Nüsse sowie das Lebkuchengewürz und den gehackten Früchtenussmix miteinander vermischen und gemeinsam mit dem Kirschrum vorsichtig unter den Teig heben.

Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech neben einander auflegen und die Teigmasse gleichmäßig aufstreichen (die Oblaten dürfen dabei nicht verrutschen). Im vorgeheizten Backrohr 140°C Heißluft ca. 20 Minuten backen (der Teig soll innen noch feucht sein).

Die Butter schmelzen und mit dem Staubzucker und den Espresso vermengen und auf den warmen Lebkuchen verstreichen und mit Deko nach Wahl verzieren.
Nach dem Erkalten in kleine Quadrate (max. 2cm) schneiden.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

