

Lebkuchen-Schnitten

Ein schnelles Rezept für die Weihnachtszeit: Leckere, saftige Lebkuchen-Schnitten mit Honig, Rosinen und ausgesuchten Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

4 Stk.	Eier
500 g	Zucker
100 g	Aranzini (Orangeat)
100 g	Zitronat
260 g	Rosinen
1 Stk.	Zitrone (abgeriebene Schale)
1 Packung	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz
260 g	Honig
250 g	Butter
600 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
400 g	Staubzucker (für die Glasur)
2 Stk.	Zitronen (den Saft davon für die Glasur)

Zubereitung

1. Für die Lebkuchen-Schnitten zuerst ein Backblech oder eine rechteckige Form mit Backpapier auslegen und den Herd auf 180 Grad vorheizen. Die Butter mit dem Honig in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur erwärmen, dabei umrühren. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Die Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann Lebkuchengewürz, Zitronenschalenabrieb, Salz, Aranzini, Zitronat und Rosinen kurz unterrühren. Honig und Butter unter den Teig ziehen. Mehl mit Backpulver versieben und nach und nach unter den Teig rühren. Den Teig gleichmäßig auf das Blech geben und verstreichen. Auf der zweituntersten Schiene rund 45 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Glasur die Zitronen auspressen. Den Saft mit Staubzucker glattrühren und die Glasur auf den abgekühlten Kuchen streichen. Den Lebkuchenblock in Würfel oder Rechtecke schneiden und servieren.

Tipp

Anstelle der Zitronenglasur kann man die Lebkuchen-Schnitten auch mit einer Schokoglasur überziehen.