Mini-Lebkuchen mit Schoko-Glasur

Das Rezept für Mini-Lebkuchen mit Schoko-Glasur wird noch zusätzlich mit Marzipan verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,8 h



Zutaten

6 Stk.	Eiklar
1 Prise	Salz
350 g	Zucker
120 g	Marzipan
60 g	Orangeat (klein gehackt)
60 g	Zitronat (klein gehackt)
150 g	geriebene Haselnüsse
150 g	geriebene Mandeln
90 g	Weizenmehl
15 g	Lebkuchengewürz
8 g	Backpulver
	Kuvertüre (zum Überziehen)

Zubereitung

1. Für die **Mini-Lebkuchen mit Schoko-Glasur** das Marzipan mit einem Eiklar glatt verarbeiten. Das Orangeat und Zitronat hinzugeben. Das restliche Eiweiß mit Zucker und Salz aufschlagen. Nicht steif, sondern nur schmierig schlagen. Jetzt das Marzipan mit einem Knethaken unter den Eischnee rühren. Abschließend die geriebenen Haselnüsse, Mandeln, Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz unter kneten.

2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Mit einem kleinen Eisportionierer kleine Kugeln aus dem Teig stechen und auf das Blech

legen. Den Portinierer dazwischen immer wieder mit Wasser befeuchten.

4. Über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze zirka 20 Minuten backen. Danach komplett auskühlen lassen.

6. Den Lebkuchen abschließend mit temperierter Kuvertüren überziehen. Nach Lust und Laune mit dunkler Schokolade verzieren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp