



## Schnelle Lebkuchenbissen

### Description

#### Zutaten :

3 eckige Oblaten (120 x 200 mm)  
100 g Orangeat  
50 g Zitronat  
150 g gemahlene Haselnüsse  
200 g gemahlene Mandeln  
2 TL Lebkuchengewürz  
2 Eier (M)  
100 g (Roh-)Rohrzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 EL Butter  
100 g Puderzucker  
2 EL frisch gepresster Zitronensaft

#### Zubereitung :

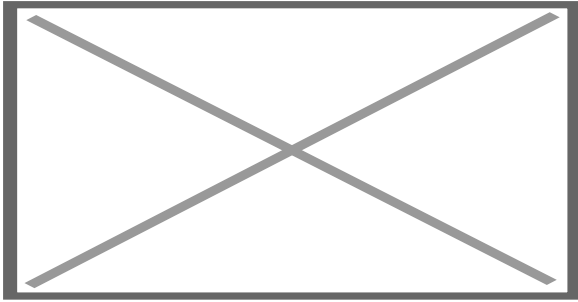
Den Backofen auf 160   (Umluft 140  ) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf dicht nebeneinander die Oblaten legen. Orangeat und Zitronat in einen Blitzhacker geben und fein zerkleinern. Haselnüsse, Mandeln und Lebkuchengewürz vermischen.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts in ca. 5 Min. zu einer dickschaumigen Masse schlagen. Orangeat, Zitronat und die Nussmischung mit einem Teigspatel vorsichtig untermischen.

Lebkuchenmasse gleichmässig auf die Oblaten streichen, dabei rundherum einen kleinen Rand freilassen. Darauf achten, dass die Oblaten nicht auseinanderrutschen. Nach Belieben die Oberfläche mit angefeuchteten Händen glatt formen. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und den Lebkuchen 20-25 Min. backen, bis er außen leicht Farbe bekommt und innen noch feucht ist.

Butter schmelzen, mit Puderzucker und Zitronensaft glatt verrühren. Den Guss auf den heißen Lebkuchen streichen. Auskühlen lassen, den Lebkuchen in kleine Rechtecke (z. B. 4 x 5 cm) schneiden.

QUELLE : [KUECHENGOETTER.DE](http://KUECHENGOETTER.DE)  
[WELTREZEPT.COM](http://WELTREZEPT.COM)



**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

September 6, 2021

**Author**

jeanny

*default watermark*