



## Schoko-Lebkuchen, weich

### Description

Reicht für ungefähr 20 Stück  
Zutaten

4 Stück Eier (4 Eier Größe S oder 3 Eier Größe M)

140 g brauner Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

240 g Dinkelmehl (Typ 630)

4 TL Weinstein Backpulver

3 EL Nutella oder ähnliche Nuss Nougat Creme

150 g gemahlene Haselnüsse

100 g gemahlene Mandeln

1 TL Zimt

3 TL Lebkuchengewürz

1 EL Backkakao

ca. 20 Stück Backblaten (7 cm)

Zuckerguss

150 g Puderzucker

1-2 EL Wasser

## Anleitungen

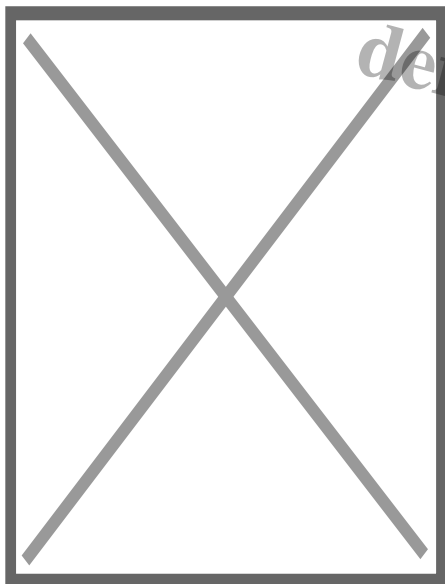
Die Eier mit dem Zucker sowie dem Vanillezucker 2-3 Minuten schaumig rühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und gut unterrühren. Die Masse ist etwas klebrig, du kannst auch mit Handschuhen weiter arbeiten.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Oblaten darauf verteilen.

Je einen Klecks (ca. pflaumengroß) die Oblaten geben. Die Oberfläche mit nassen Fingern glattstreichen. Du musst keine großen Rand lassen, die Lebkuchenmasse darf beim Backen gerne etwas über den Rand gehen.

Bei 160°C Ober-/Unterhitze die Lebkuchen für ca. 14 Minuten backen..

Zuckerguss anrühren und die warmen Lebkuchen damit bestreichen.



### Category

1. Kuchen und Kekse

### Date Created

November 12, 2022

### Author

jeanny