



ICHOC LEBKUCHEN

ZUTATEN

Für 14 Stück mit Ø 50mm

Zutaten

Für die Lebkuchen:

- 14 Backblaten (Ø 50mm)
- 100 g gehäutete Mandeln
- 35 g Walnüsse
- 25 g getrocknete, entsteint Datteln
- 1 TL Lebkuchengewürz
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 40 g Quittengelee (oder anderes Gelee)
- 1 EL Wasser
- 1 TL Reis- oder Fruchtesig

Für die Glasur:

- 80 g iChoc Classic
- 1 TL neutrales Öl, z. B. Rapsöl
- Walnüsse und / oder Mandeln zum Verzieren

ZUBEREITUNG

1. Mandeln, Walnüsse und Datteln in einen Mixer geben und mahlen. Das Ergebnis darf gröber sein als Mehl. In eine Schüssel schütten.
2. Lebkuchengewürz, Natron sowie Salz zufügen und gut vermengen. Nun Quittengelee und Wasser zugeben und mit einem Löffel verrühren. Zum Schluss den Reisesig untermengen.
3. Masse mit Hilfe eines kleinen Löffels auf die Backblaten geben und mit einem Messer vorsichtig verstreichen.
4. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober- / Unterhitze ca. 20 – 25 Minuten backen. Nicht zu braun werden lassen.
5. Für die Glasur die Schokolade zusammen mit dem Öl im Wasserbad schmelzen lassen. Die abgekühlten Lebkuchen dünn mit Schokolade überziehen und nach Belieben mit Walnüssen und / oder Mandeln dekorieren.