

Lebkuchen

Zutaten:

9 Eier
400 Gramm Farin- oder brauner Zucker
5 Päckchen Vanillezucker
1 ½ Teelöffel Backpulver
400 Gramm ganze Mandeln
400 Gramm ganze Nüsse
100 Gramm Orangeat
150 Gramm Zitronat
4 Esslöffel Rum
1 ½ Teelöffel gemahlene Nelken
½ Teelöffel Kardamom
3 Teelöffel Zimt
½ Teelöffel Muskat
abgeriebene Schale von 2 Zitronen
2 Päckchen Oblaten (mittlere Größe)
3 Päckchen Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung:

Mandeln, Nüsse, Orangeat und Zitronat zusammen mahlen. Alle Zutaten zu einer Masse verarbeiten. Einen Tag in der Schüssel ruhen lassen. Mit einem Messer auf die Oblaten streichen und bei mittlerer Hitze circa 15 bis 20 Minuten bei 175 Grad im Backofen backen. Ergibt rund 70 Lebkuchen mit einem Durchmesser von sieben Zentimetern.

Nikoläuse

Zutaten:

250 Gramm Honig
125 Gramm Butter
125 Gramm Zucker
1 Ei
500 Gramm Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 Esslöffel Kakao
1 Päckchen Lebkuchengewürz
je eine Prise Salz / Zitronenschale
Schokoguss zum Verzieren

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig vermischen. Ausrollen und Nikoläuse oder andere Figuren ausstechen. Bei 180 Grad circa 15 bis 20 Minuten backen. Mit Schokoguss verzieren.