Nah&Frisch



Dr. Oetker | Professional

Marzipan- oder Powidl-Lebkuchen

Kuchen & Gebäck | Brot&Gebäck | Herbst | Kekse | Süße Gerichte | Vegetarisch | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Die Mehle mit Natron vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. 1 Std. kalt stellen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und Scheiben (3 cm Durchmesser) ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 190 Grad ca. 10 Min. backen. Zum Bestreichen Marzipan grob reiben und mit Rum zu einer weichen Masse glatt rühren. Die Lebkuchen auf der Oberseite mit Marzipanmasse gut bestreichen. Mit der Marzipanseite in die weiße Glasur tunken. Die Glasur erweichen und in ein Spritztütchen geben. Die Marzipan-Lebkuchen damit verzieren.

Tipp: Für den Powidl-Lebkuchen anstelle der Marzipanmasse die Lebkuchenscheiben mit Powidl bestreichen, in Vollmilchglasur tunken und mit weißer Glasur verzieren.

Zutaten

- Lebkuchenteig:
- 175 g glattes Mehl
- 175 g Roggenmehl
- 1 Pkg. Dr. Oetker Natron
- 125 g Honig
- 2 EL Wasser
- 2 Eier
- 1 Eidotter
- 2 EL Zucker
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 1 Pkg. Dr. Oetker Bourbon Vanillezucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Aroma Finesse Zitronenschale
- Zum Bestreichen
- 200 g Marzipanrohmasse
- 3-4 EL Rum
- Zum Tunken
- 1 Becher Dr. Oetker Decor Weiße Schoko-Geschmack Glasur
- Zum Verzieren
- etwas erweichte Dr. Oetker Decor Kakaoglasur