Nah&Frisch



droetker.at Professional

Lebkuchen-Konfekt

Kuchen & Gebäck | Jause | Österreichisch | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für die Masse Eier mit Braunzucker, Vanille Extrakt und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Butter mit Honig erhitzen. Vom Herd nehmen und die Milch einrühren. Mehl mit Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz vermischen, darübersieben und mit Butter-Honig-Milch-Mischung und Haselnüssen mit dem Kochlöffel unterheben.
Einen Backrahmen (25 x 30 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glattstreichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohr (Ober-/Unterhitze: 180 °C) schieben und ca. 30 Minuten backen. Den erkalteten Lebkuchen mit einem Spieß mehrmals einstechen. Eierlikör mit Milch verrühren und den Kuchen langsam damit tränken. Den Kuchen in 5 x 5 cm große Quadrate schneiden und mithilfe einer Gabel in die Glasur tauchen. Vor dem Anziehen der Glasur mit Streudekor bestreuen.

Zutaten

- Zutaten für ca. 52 Stück
- Masse:
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Braunzucker
- 1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
- 1 Prise Salz
- 250 g weiche Butter
- 60 g Honig
- 200 ml Milch
- 350 g glattes Mehl
- 3 gestrichene KL Dr. Oetker Backpulver
- 50 g Backkakao
- 20 g Lebkuchengewürz
- 200 g geriebene Haselnüsse
- Zum Tränken:
- 50 ml Eierlikör
- 50 ml Milch
- Zum Glasieren:
- 500 g flüssige Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
- etwas Dr. Oetker Streudekor Christmas Party