

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