# Lebkuchen



Leckere Lebkuchen mit Schokoladen-Überzug

Lebkuchen kennt man ja eigentlich nur in recht großer Größe, also auf Obladen von etwa 9–10 cm. Ich habe solch große Obladen leider bei meinem Supermarkt nicht bekommen, sondern nur die Obladen mit der halben Größe, also 5 cm.

Somit sind dies eher Lebkuchen-Plätzchen.

Aber sie schmecken sehr lecker, gerade mit dem Schokoaldenüberzug.

Das Rezept ist übrigens von Kathi von Kochfrosch, das ist die Tochter von Petra von Chili und Ciabatta.

Das Rezept wurde ursprünglich von Chefkoch übernommen und dann abgewandelt und mofiziert. Ich bin eigentlich kein großer Fan von Rezepten von Chefkoch, denn dort kann wirklich jeder seine Rezepte veröffentlichen. Aber als Rat von Petra habe ich das

Rezept dann doch gern übernommen, die Lebkuchen zubereitet und gebacken. Und die Lebkuchen sind gut gelungen.

Es sind definitiv sehr gute, saftige Lebkuchen, in denen man Orangeat und Zitronat nur im Gesamten schmeckt, aber nicht einzeln herausschmeckt.

Die Lebkuchen schmecken am besten, wenn sie einige Tage durchgezogen haben.



Anstelle Backpapier mit Alufolie

Darf ich Ihnen einen Rat geben? Lebkuchengewürz bekommt man nicht das ganze Jahr über beim Supermarkt, meistens nur in der (Vor-)Adventszeit. Außerdem ist es recht teuer. Man kann es aber selbst herstellen. Man gibt einfach die gewünschte Menge der unten bei den Zutaten angegebenen Gewürzen in einen Mörser und mörsert alles fein. Schon hat man ein selbst zubereitetes, leckeres Lebkuchengewürz. Genaueres finden Sie auch auf

Wikipedia.

Orangeat und Zitronat muss man übrigens in der Küchenmaschine fein häckseln. Sind Orangeat und Zitronat nicht klein genug, wird die Oberfläche der Lebkuchen nicht richtig glatt.

# Lebkuchen



26. November 2020
von Thobie
Kategorie Gebäck
Personen
2
Zubereitungszeit
24 Stunden
Garzeit
30 Minuten
Gesamtzeit
24 Stunden, 30 Minuten



# Zutaten

## Für die Lebkuchen:

- 6 Eier
- 180 g brauner Zucker
- 2 EL Honig
- 1 TL Zimt
- 2 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 250 g gemahlene Mandeln
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- 50 g Birnenmarmelade
- 50–60 Oblaten, 50 mm Durchmesser
- 200 g Schokolade (2 Tafeln à 100 g, 85 % Kakaoanteil)

### Für das Lebkuchen-Gewürz:

- 1/4 TL Zimt
- 1/2 Sternanis
- 1/4 TL Ingwer
- 1/4 TL Fenchel
- 10 Kardamom-Kapseln
- 1/4 TL Koriander
- 1/4 TL Anis
- 4 Gewürznelken
- 10 Pimentkörner
- 1/4 TL Muskatnuss

## Anleitung

1. Ganze Gewürze in einen Mörser geben und fein mörsern.
2. Die Nüsse nacheinander in einem Topf ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. In eine Schüssel geben und beiseite stellen.
3. Zitronat und Orangeat in der Küchenmaschine fein häckseln. Zu den Nüssen geben.
4. Eier aufschlagen. Eier, Zucker und Honig in die Küchenmaschine geben und schaumig schlagen.
5. Die restlichen Teig-Zutaten untermischen und in der Küchenmaschine gut verrühren.
6. Den Teig, der noch relativ flüssig ist, in der Schüssel über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag sollte der Teig zu einer zähen Masse gequollen sein.
7. Backpapier auf zwei Backbleche legen.
8. Obladen auf dem Backpapier verteilen. Dabei etwas Abstand belassen, denn der Lebkuchenteig verläuft beim Backen noch etwas.
9. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.
10. Teig mit einem Esslöffel in einen Spritzbeutel mit einer großen Tülle oder ohne Tülle geben. Teig auf die einzelnen Obladen aufspritzen.
11. Backbleche in zwei Durchgängen auf mittlerer Ebene 30

Minuten in den Backofen geben.
12. Jeweils herausnehmen und erkalten lassen.
13. Schokolade zerbrechen und in eine Schale geben. Etwas Wasser in einem Topf erhitzen und Schokolade in der Schale im Wasserbad schmelzen. Lebkuchen einzeln mit Schokolade mit dem Backpinsel bestreichen. Erkalten lassen.
14. Servieren. Guten Appetit!
15. Oder in einer Dose mit Deckel aufbewahren.

## Schlagwörter

**Gewürze**,
**Haselnüsse**,
**Honig**,
**Lebkuchen**,
**Mandeln**,
**Obladen**

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/26/lebkuchen/