

Mini Nürnberger Lebkuchen

von Annalena Ganner



Zubereitung:

Orangeat und Zitronat fein hacken. Mit den Nüssen vermengen. Eier mit Zucker und Honig schaumig rühren. Ingwer fein reiben und restliche Zutaten und Gewürze bis auf Oblaten und Schokolade zum Teig geben.

Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ca. 1/2 EL der Masse auf jede Oblate spritzen (mit einem Spritzbeutel) oder mit einem Teelöffel darauf verstreichen. Ein paar Millimeter am Rand freilassen, da die Lebkuchen beim Backen noch etwas auseinander gehen. Ca. 15 Minuten backen.

Während die Kekse abkühlen, die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Schokolade dafür hacken, 2/3 auf maximal 45 °C erwärmen und sobald diese geschmolzen ist, das restliche Drittel dazugeben und unterrühren. So hat die Schokolade die perfekte Temperatur und wird am Ende schön glatt und glänzend. Die Lebkuchen in die Schokolade tauchen oder mit einem Pinsel bestreichen. In einer luftdichten Keksdose lagern.

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 15 Min.

Menge: 50 Kekse

Zutaten:

80 g Orangeat

80 g Zitronat

100 g gemahlene Mandeln

100 g gemahlene Haselnüsse

2 Eier

65 g Kokosblütenzucker oder

braunen Zucker

25 g Honig

9 g frischen Ingwer

1/2 TL Zimt

1/2 TL Kardamom

1/3 TL Nelkenpulver

1/2 TL Vanillezucker oder -
extrakt

1 Prise Muskatnuss

1 Prise Salz

50 Oblaten à 50 mm

200 g Zartbitterkuvertüre