

PORTIONEN

14

ZEIT GESAMT

60 min

LEVEL

easy

Rezept

LEBKUCHEN

Eigentlich gehört ja Lebkuchen zu Weihnachten wie der Weihnachtsbaum und die Geschenke. Lebkuchen läutet die Winterzeit ein. Es geht doch nichts über eine entspannte Tasse **Kaffee** und was leckeres zum Schnabulieren.

Du weißt ja spätestens seit meinem Rezept für **Mandelstollen-Konfekt**, dass ich überhaupt kein Freund von Orangeat und Zitronat bin. Aber genau das findet man ja sehr häufig auch in Lebkuchen.

Bei meinem Rezept nicht – und das ist gut so.

Ich arbeite lieber mit Abrieb und Saft von Zitrusfrüchten. Das bringt diesen fruchtigen Geschmack und Geruch.

Wenn es Dir auch so geht, dann kannst Du jetzt ja direkt mit der Lebkuchenproduktion los legen.

Viel Spass!



ZUTATEN

- 100 g gemahlene Mandeln (blanchiert oder nicht)
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 80 g **Erythrit** pulverisiert
- 80 g gehackte oder gestiftete Mandeln
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 15 g **Flohsamenschalenmehl**
- 20 g **Bambusfaser**
- 15 g Backkakao
- 5 Eier (bei mir immer Größe L)
- 50 ml Kokosöl
- Anrieb einer halben Bio-Limette
- Saft einer halben Zitrone

Wenn es nach Lebkuchen riecht, ist Weihnachten nicht mehr weit!

Für das Topping:

- NSA **Schokolade**
- Kokosöl

oder

- 1 Eiweiß
- Erythrit pulverisiert



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Eier und Öl schaumig schlagen, danach die vorher gut untereinander gemischten trockenen Zutaten incl. Limettenabrieb sowie den Zitronensaft hinzufügen und gut durch rühren.

Der Teig sollte eine solche Konsistenz haben, dass Du ihn mit einem Eisportionierer (oder auch einem Löffel) auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegtem Backgitter platzieren kannst. Ist er zu weich, gib noch etwas Bambusfaser dazu, ist er zu fest, ergänze noch ein wenig Kokosöl oder einfach etwas Wasser.

SCHRITT 2

Heize den Ofen auf ca. 160 Grad Ober-/Unterhitze vor und backe die Lebkuchen für ca. 20-25 min. Sie sollten eine leichte Kruste haben.

SCHRITT 3

Nach dem Auskühlen kannst Du sie nun nach Belieben z.B. mit geschmolzener Schokolade (etwas Kokosöl dazu geben) oder gezuckertem (natürlich mit pulverisiertem Erythrit) Eischaum überziehen bzw. verzieren.

SCHRITT 4

Die Lebkuchen lassen sich für einige Tage in einer Box aufbewahren. Wenn Du sie einfrieren möchtest, solltest Du das Topping erst nach dem Auftauen darüber geben.
Viel Spass!