

Lebkuchen vom Blech 1 Blech



für den Lebkuchen:

200 g Butter
180 g brauner Zucker
225 g Honig
1 EL Kakao
½ TL Natron
Eine Prise Salz
2,5 TL Lebkuchengewürz
1 TL Zimt
4 Eier
120 g Haselnüsse
440 g Mehl



Verzierung:

Belegkirschen, ganze Mandeln, Haselnüsse, Pistazien

Glasur:

45 g Honig
15 g Johannisbeersaft

So geht's

Butter, Zucker und Honig in einem Topf erhitzen. Kakao, Natron, Salz, Lebkuchengewürz und Zimt zugeben. Haselnüsse in einer Pfanne leicht anrösten und mit dem Mehl vermischen.

Eier mit der abgekühlten Honigmasse schaumig aufschlagen. Mehl und Haselnüsse unterrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und ausstreichen. Mit den Belegkirschen, Mandeln, Pistazien und Haselnüssen belegen.

Bei 180°C – ca. 20 min backen.

In der Zwischenzeit den Johannisbeersaft mit dem Honig erwärmen und bereitstellen. Direkt mit dem Pinsel auf den noch warmen Lebkuchen geben.

Vollständig auskühlen lassen und in Quadrate schneiden.

In einer Blechdose aufbewahren.