

Aprikosen-Lebkuchen

Saftig, aromatisch, einfach köstlich...



Für Liebhaber der Zuckerglasur wird die Hälfte der Lebkuchen damit überzogen, wer nur Schokolade will, ändert das Rezept entsprechend ab. (s.unten)

Zutaten:

Für 16 Stück

- 190 g Mandeln
- 1 Bio-Orange davon 2 Streifen (ca. 1x4 cm) der Schale dünn abreiben und den Saft auspressen
- 50 g Orangeat
- 150 g Haselnüsse
- 200 g getrocknete Aprikosen
- 200 g Marzipanrohmasse, in Stücken
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eiweiß (Gr. M)
- 1/4 TL Hirschhornsalz
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 20 Oblaten (Ø 7 cm)
- 100 g dunkle Kuchenglasur, in Stücken
- 100 g dunkle Kuvertüre in Stücken
- 100 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Orange heiß abwaschen, dünne Streifen der Schale (evtl. mit Zestenreißer) ohne das Weiße abschneiden, danach den Saft auspressen.
2. Mandeln im Mixer zerkleinern und 40 g beiseite stellen.
3. Anschließend die Orangenschale und das Orangeat im Mixer zerkleinern.
4. Dann die Haselnüsse und die Aprikosen im Mixer zerkleinern.
5. Die Marzipanrohmasse ebenfalls im Mixer zerkleinern.
6. Hirschhornsalz in 1 TL lauwarmem Wasser auflösen.
7. Alles Vorgenannte, Lebkuchengewürz, Zucker und eine Prise Salz in eine Schüssel oder Küchenmaschine geben und gut durchmischen.
8. Ofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Zwei Bleche mit Backpapier belegen und die Oblaten darauf verteilen.
10. Die Lebkuchenmischung mit zwei Esslöffeln auf den Oblaten verteilen und mit einem feuchten Löffel glatt streichen. Wer hat, kann natürlich auch einen Eisportionierer oder eine Lebkuchenglocke benutzen.

11. Die Bleche nacheinander jeweils ca. 15 Minuten bei 190° C abbacken.
12. Auf den Blechen vollständig auskühlen lassen.

*

1. Die Kuvertüre und die Kuchenglasur im Mixer zerkleinern.
2. Dann im Wasserbad bei etwa 50° C schmelzen lassen.
3. Mit einem Pinsel die Hälfte der Lebkuchen mit der Schokolade bestreichen.
4. Für die andere Hälfte der Lebkuchen den Puderzucker in Orangensaft glattrühren.
5. Die Lebkuchen mit der Zuckerglasur (mit einem Pinsel) überziehen.
6. Mit den dünnen Streifen der Orangenschale verzieren.

*

Wer, wie wir, keine Zuckerglasur will, kann einfach die doppelte Menge der Schokoglasur zubereiten.

Lecker!