

## Eiskuchen\*

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Gebäck  
Lebkuchen

### \* TEIG

470 g Zucker  
6 Eier; a 55 g  
1 ts Vanillezucker  
240 g Haselnüsse; grob gemahlen  
240 g Haselnüsse; fein gemahlen  
50 g Walnüsse; grob gehackt  
100 g Orangeat; fein geschnitten  
100 g Zitronat; fein geschnitten  
1 Zitrone; abgeriebene Schale  
1 Orange; abgeriebene Schale  
1 tb Kandiertes Ingwer; fein  
-- gehackt  
1/2 ts Zimt; gemahlen  
1/2 ts Gewürznelke; gemahlen  
1/2 ts Koriander; gemahlen  
1/2 ts Piment; gemahlen  
1/2 ts Muskatblüte; (Macis),  
-- gemahlen  
1/2 ts Kardamom; gemahlen  
1/2 ts Muskatnuss; gemahlen  
150 Backblatzen; (50 mm Dmr)

### \* PUNCHGLASUR

130 g Puderzucker  
2 tb Rum  
2 tb Rotwein

### \* SCHOKOGLASUR

200 g Bitterkuvertüre; oder  
- Vollmilchkuvertüre

### \* ZUM VERZIEREN

Nüsse  
Kandierte Früchte

### \* QUELLE

-- Backen für festliche  
-- Stunden, AT Verlag,  
-- Augsburg 1992  
-- ISBN 3-89350-194-0

-- erfasst von Rene Gagnaux

Zucker, Eier und Vanillezucker so lange schaumig rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nüsse, Orangeat, Zitronat, Zitronen- und Orangenschale, Ingwer und Gewürze untermischen.

Abgedeckt an einem kühlen Ort 24 Stunden ruhen lassen.

Kleine, etwa 15 bis 17 g schwere Kugeln aus der Lebkuchenmasse formen und so auf die Oblaten setzen, dass ein 3 bis 5 mm breiter Rand frei bleibt. Die Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten lang hellbraun backen (die Lebkuchen sollten innen nicht ganz gar sein). Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach Belieben mit Glasur versehen:

Punchglasur: Puderzucker mit Rum und Rotwein glatt rühren.

Schoko-Glasur: die Kuvertüre schmelzen, temperieren.

In beiden Fällen, die Lebkuchen einzeln mit der oberen Seite in die Glasur tauchen, trocknen lassen. Solange die Glasur noch weich ist, nach Belieben mit Nüsse und/oder kandierten Früchte verzieren.

Empfehlung zur Aufbewahrung:

Die Lebkuchen in einer Blechdose mit einem Stück Pergamentpapier abdecken und einige Apfelschalen darueberlegen. So bleiben die Lebkuchen weich und saftig. Nach etwa 10 Tagen haben die Lebkuchen die optimale Beschaffenheit.