

Einfache Lebkuchen ohne Mehl

Für ca. 30 Lebkuchen

Zutaten:

- 150 g ganze Mandeln
- 150 g ganze Haselnüsse
- 50 g dunkle Schokolade
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 100 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 1 EL Lebkuchengewürz
- Oblaten (ich nehme die mittelgroßen mit 50 mm Durchmesser)

außerdem:

- 200 g dunkle Kuvertüre zum Überziehen
- Nüsse/Mandeln/Zuckersterne o.ä. zum Verziern (optional)

Zubereitung:

1. Backofen auf **180 Grad Ober- und Unterhitze** vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. **Haselnüsse, Mandeln, Schokolade, Orangeat und Zitronat** fein hacken. Ich nehme dafür gerne einen Zerkleinerer (Zerhäsler / Food Processor, oder wie man ihn gerne nennen möchte). Wer einen Thermomix hat, kann den Thermi das Zerkleinern übernehmen lassen. Alternativ könnt Ihr die Zutaten mit einem großen Messer fein hacken.
3. **Eier, Zucker, Salz und Lebkuchengewürz** zur Nussmischung dazugeben und gut verrühren.
4. Setzt jeweils einen **Esslöffel voll Lebkuchenteig auf die Oblaten** (oder ohne Oblaten direkt aufs Backpapier). Zum Portionieren tauche ich den Löffel immer wieder in ein Schüsselchen mit Wasser, dann löst sich die Nussmasse gut vom Löffel.
Die Lebkuchen bleiben in der Form, in die Ihr sie portioniert. Sie gehen beim Backen nicht auf und laufen nicht auseinander. You get what you see :-)
5. Blech in der Mitte des Ofens **bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) für ca. 20 - 25 Minuten** backen. Schaut häufiger mal rein, denn jeder Ofen backt anders. Sie sollten ein bisschen Farbe bekommen, dürfen aber beim Rausnehmen noch etwas weich sein. Die Lebkuchen trocknen beim Abkühlen noch nach.
6. Während die Lebkuchen abkühlen, könnt Ihr **Kuvertüre schmelzen**. Die Lebkuchen werden dann kopfüber in die flüssige Kuvertüre getaucht. Nur Mut! ☺ Wer mag, verziert sie mit Nüssen, Mandeln, Zuckersternchen o.ä.

Fertig ist das Lebkuchenglück!

