



Lebkuchen Schnitten

Backofen: 200° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 20 min
Zubehör: großer Ofenzauberer "James"

Zutaten:

100 g Zitronat
100 g Orangeat
150 g Butter
250 ml Milch
80 g Honig
4 Eier
350 g Mehl
100 g gemahlene Nüsse
160 g Zucker
10 g Lebkuchengewürz
1 TL gemahlene Nelke
1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver

Glasur:

100 g Zartbitterschokolade
75 g Sahne
100 g weiße Schokolade
75 g Sahne

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
James leicht fetten.

Zitronat und Orangeat mit einer Reibe fein reiben.
(TM: 10 sek / Stufe 8, dann umfüllen).

Milch, Butter, Honig und Eier unter Rühren in einem großen Topf leicht erwärmen.
(TM: 2 min / 50° C / Stufe 3)

Übrige Zutaten zufügen und gut unterrühren.
(TM: 30 sek / Stufe 5)

Teig in den großen Ofenzauberer füllen, etwas glatt streichen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 min backen.

Beide Schokoladen separat reiben und mit der Sahne unter Rühren in 2 kleinen Töpfen erwärmen.
(TM: Schokolade 10 sek / Stufe 8 zerkleinern, Sahne zugeben und 2,5 min / 50° C / Stufe 4 erwärmen)

Die noch warme dunkle Glasur auf den ebenfalls noch warmen Kuchen verteilen.
Dann mit der warmen weißen Glasur Muster in die dunkle Schokolade gießen oder streichen (mit Hilfe eines Holzstäbchens).

