

Einkorn LEBKUCHEN

ZUTATEN für ca. 50 Stück (ca. 20 g Teig pro Lebkuchen)

- 4 Eier
- 150 g Honig
- 10 g Vanillezucker (selbst gemacht)
- 270 g Einkorn Vollkornmehl "extrafein"
- 16 g Weinsteinbackpulver
- 100 g Marzipan
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 15 g Lebkuchengewürz
- 100 g Orangeat optional
- 50 Backoblaten (4 cm)

GLASUR

- 80 - 100 g Puderzucker
- 25-30 ml Wasser

ZUBEREITUNG

- Honig, Vanillezucker und Eier in eine Rührschüssel geben und schaumig aufschlagen
- Einkornmehl mit Weinsteinbackpulver, Haselnüssen, Mandeln und dem Lebkuchengewürz vermischen
- Marzipan in kleine Stücke zerpfücken, zur Mehlmischung geben und mit Mehl verkneten
- Die Mehlmischung zur Eier-Honig-Mischung geben, unterrühren und verkneten und 30 min quellen lassen.
- Teig in 4 Stücke teilen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in kurze Stränge rollen
- Mit der Teigkarte etwas 20 g schwere Stücke abstechen
- Mit bemehlten Händen zu Kugeln formen
- Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech die Kugeln auf den Oblaten (4 cm Durchmesser) platzieren und flach drücken
- Im Backofen bei 160°C Umluft für 15 Minuten backen
- Puderzucker mit dem Wasser glatt rühren und die warmen Lebkuchen damit bepinseln
- Fertig abkühlen lassen und genießen

