

Einkorn Lebkuchen

Zutaten

für 20 Stück

4	Eier
150g	Honig
10g	Vanillezucker (selbst gemacht)
270g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
16g	Weinsteinbackpulver
100g	Marzipan
150g	Gemahlene Haselnüsse
100g	Gemahlene Mandeln
15g	Lebkuchengewürz
100g	Orangeat (optional)
20	Backblaten 70mm Ø (optional)

für die Glasur

80-100g	Puderzucker
25-30ml	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 und zur Mehlmischung geben
- Die Mehlmischung zur Eier-Honig-Mischung geben, unterrühren und verkneten
- Teigstücke zu **ca. 45 g** abstechen und mit nassen Händen zu Kugeln formen
- auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren, mit nassen Fingern flach drücken und etwas glatt streichen
- 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

Tipp Orangeat

Polarisiert das Orangeat auch in deiner Familie?

Dann halbiere den Teig und knete nur in eine Hälfte des Teiges 50g Orangeat hinzu.

Die Lebkuchen schmecken mit und ohne Orangeat sehr lecker

Tipp Backblaten

noch schöner und professioneller sehen die Einkorn Lebkuchen aus, wenn du den Teig auf Backblaten setzt