Marzipan-Lebkuchen



Zutaten

Zutaten für ca. 70 Stück:

- 250 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Zimtpulver
- 1 Teelöffel Lebkuchengewürz
- 1/2 Teelöffel Nelkenpulver
- 1/2 Teelöffel Muskatnusspulver
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 350 g Mehl
- 1 Teelöffel Natron
- 50 g flüssiger Honig
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g gewürfeltes Orangeat
- 100 g gewürfeltes Zitronat

Außerdem:

- 200 g Kuvertüre
- geschälte, ganze Mandeln
- (nähere Infos beim Anklicken)

Zubereitung

1. Zucker zusammen mit Eiern und allen Gewürzen schaumig rühren. Das Mehl mit dem Natron vermischen, zusammen mit dem Honig dazugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verkneten. Die Marzipanrohmasse mit dem Orangeat und dem Zitronat vermengen und unter den Teig kneten. Zugedeckt an einem kühlen Ort über Nacht ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Backpapier auf ein Blech legen, den Teig darauf fingerdick ausrollen und im Ofen etwa 20 Minuten backen. Den Lebkuchen noch heiß in kleine Rechtecke schneiden.

3. Die Kuvertüre im Wasserbad auf höchstens 40°C erwärmen (nicht wärmer, sonst wird die Schokolade anschließend grau), und die Lebkuchen jeweils damit überziehen.

4. Mit halben Mandeln verzieren.