

Schlesische Lebkuchen

Zutaten für 30 Stück

500 g flüssiger Honig oder heller Zuckerrübensirup
500 g Zucker
100 g weiche Butter/Margarine
1 leicht gehäufter TL Zimt
1 leicht gehäufter TL gem. Nelken
500 g Rosinen (können auch vorher in Rum eingelegt sein)
700 g Möhren
750 g Mehl
2 (20 g) leicht gehäufte EL Kakao
1 Päckchen Backpulver
125 g gehackte Mandeln
2 Eier (Gr. M)

150 g Zartbitter-Kuvertüre
125 g Puderzucker

Backpapier
2 Einmal-Spritzbeutel oder kleine Gefrierbeutel

Zubereitung

50 Minuten

Honig oder Zuckersirup und Zucker unter Rühren aufkochen. Vom Herd ziehen, Fett darin schmelzen lassen. Zimt und Nelken unterrühren. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Rosinen waschen und abtropfen lassen.

Möhren schälen, waschen und fein raspeln. 500 g Möhren abwiegen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und in eine sehr große Rührschüssel sieben. Möhren daraufgeben, mit der Honig-Zucker-Masse übergießen.

Rosinen, Mandeln und Eier zufügen und alles gut verrühren. Teig ca. 3 Stunden kalt stellen. Teig mit angefeuchteten Händen nochmals durchkneten (klebt etwas). Aus je ca. 2 EL Teig runde Lebkuchen formen.

8–9 Stück mit ca. 5 cm Abstand (da sie beim Backen etwas auseinanderlaufen) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen.

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Rest Teig ebenso verarbeiten.

Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Puderzucker und 1–2 EL Wasser zum dicken Guss rühren.

Kuvertüre und Zuckerguss in je einen Einmal-Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel füllen, dann eine kleine Ecke abschneiden. Über eine Hälfte der Lebkuchen Zuckerguss, über die andere Kuvertüre in Streifen ziehen oder die Lebkuchen bepinseln.

Trocknen lassen.