

Nürnberger Lebkuchen

Für etwa 50 Stück

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Backzeit: ca. 30 Minuten

ca. 85 kcal • 2,5 g Fett • 14,7 g Kohlenhydrate • 26,5 % Fettkalorien

Zutaten

Für den Teig:

4 Eier

225g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

250g Mehl

1 gehäufte TL Backpulver

225 gemahlene Mandeln

abgeriebene Schale 1 Zitrone

1 Messerspitze gemahlene Nelken

1 Messerspitze gemahlener Piment

1 Messerspitze gemahlener Kardamom

1 gehäufte TL gemahlener Zimt

100g fein gehacktes Zitronat

runde Backoblaten (8cm Ø)

Für den Guss:

200g Puderzucker

3 EL heißes Wasser

2 EL Rosenwasser

50g bunte Zuckerstreusel

Zubereitung

1. Die Eier, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz schaumig rühren.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Die Mandeln hinzufügen und unterziehen.
3. Die Zitronenschale, die Gewürze und das Zitronat in den Teig rühren.
4. Den Teig etwa 1cm dick auf die Oblaten streichen, dabei einen Rand von etwa 1cm lassen. Die Oblaten auf ein Backblech setzen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der mittleren Schiene backen. Nach etwa 30 Minuten das Blech aus dem Ofen nehmen.
6. Den Puderzucker sieben und mit Wasser und Rosenwasser glatt rühren.
7. Die noch warmen Lebkuchen dünn mit dem Guss bestreichen, mit den Zuckerstreuseln verzieren und auf dem Blech auskühlen lassen.