



Lebkuchen Blechkuchen

Zeit gesamt
🕒 55min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	250 g
Honig	100 g
Eier	3 St.
Zucker	200 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Mandeln, gemahlen	100 g
Mandeln, gehackt	200 g
kandierter Ingwer	50 g
Milch	200 g
Lebkuchengewürzmischung	4 TL
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	3 TL
Schlagsahne	100 g
Kuvertüre, zartbitter	200 g
Kokosnussöl	25 g
Pekannusskerne	120 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, mittlere Pfanne, Küchenmaschine, Backrahmen, Kuchenteiler

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen (37x32 cm) auf ein mit Backfolie belegtes Backblech.

2. Lebkuchenteig

Schmilz die Butter gemeinsam mit dem Honig in einem Topf bei mittlerer Hitze. Achte darauf, dass die Masse nicht zu warm wird. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in einer Rührschüssel cremig. Röste die gemahlenden und gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett an, bis sie duften. Hacke den kandierten Ingwer fein und verrühre ihn dann gemeinsam mit der Milch, dem Lebkuchengewürz, Mehl und Backpulver mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig. Fülle den Teig in den Backrahmen und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170° O/U für etwa 25 Minuten. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen.

3. Dekoration

Entferne den Backrahmen und die Backfolie, setze den Kuchen nach Belieben auf eine Servierplatte. Zerkleinere die Zartbitterkuvertüre. Lasse die Sahne kurz aufkochen, nimm sie vom Herd und rühre die Zartbitterkuvertüre und das Kokosöl ein, bis alles geschmolzen ist. Gib die Ganache auf den Kuchen und streiche sie glatt. Markiere dir mit einem Kucheneinteiler Stücke, dekoriere sie mit den Pekannüssen und lasse die Glasur fest werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	757 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	49 g