

# Lebkuchen Nürnberger Art

etwa 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Lebkuchenmasse:

200 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
150 g Rohrzucker  
3 Eiklar (Größe M)  
1 EL Honig  
100 g geriebene Mandeln  
klein gehackte, kandierte  
Früchtemischung  
100 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Zum Bestreichen und Verzieren:

rechteckige Backplatten (12 x 20  
cm)  
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Vollmilch-Geschmack (1 Becher)  
halbierte Mandeln  
kandierte Kirschen

**1** **Lebkuchenmasse:**  
Marzipan mit Rohrzucker, Eiklar und Honig mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einer weichen Masse verrühren.

**2** Die Masse ca. 1,5 cm dick auf die Backplatten streichen. Die bestrichenen Platten auf ein Backblech geben und über Nacht trocknen lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

**3** Einen großen Keks-Ausstecher leicht einfetten und aus den fertig gebackenen Lebkuchen Formen ausstechen. Wenn der Ausstecher zuerst nicht ganz durch die Oblate geht, einfach den Lebkuchen umdrehen und die Oblate mit den Fingern durchdrücken.

**4** **Zum Bestreichen und Verzieren:**  
Die erkalteten Lebkuchen mit erwärmter Glasur bestreichen und mit Mandeln und Kirschen beliebig verzieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Um die weiche Konsistenz zu erhalten, ein Stück ungespritzte Mandarinen- oder Orangenschale, eine Apfelhälfte oder eine Scheibe Brot neben das Gebäck in die Keksdose legen. Ganz wichtig ist es allerdings, die Schale, Apfelhälfte bzw. Brotscheibe alle paar Tage auszutauschen, da es sonst zur Bildung von Schimmel kommt.

