Lebkuchen

Das traditionelle Weihnachtsgebäck aus aromatischen Haselnüssen wird ohne glf Mehl hergestellt!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp

Für etwa 28 Stück

250g gemahlene Haselnüsse
350g Rohrohrzucker
60g Orangeat, fein gemahlen
60g Zitronat, fein gemahlen
15g Lebkuchengewürz
1/2 EL Zimt
1 Msp. Hirschhornsalz
1/2 TL Zitronenabrieb
5 Eier (Gr. M) *Anmerkung: Sind die Eier zu groß, wird der Teig zu flüssig und verläuft auf dem Blech!*
glutenfreie Oblaten, Durchmesser 70mm
Bei Bedarf: Glutenfreie Semmelbrösel

<u>Zum Bestreichen:</u>
100g dunkle Kuvertüre ODER
Zuckerguss aus 200g Puderzucker und 3 – 4 EL Zitronensaft

1. Haselnüsse, Rohrohrzucker, Orangeat, Zitronat, Lebkuchengewürz, Hirschhornsalz und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und mischen.
2. Die Eier zugeben und alles zu einer glatten Masse

verrühren.
3. Nun einen Probelebkuchen backen! Lebkuchenteig auf eine Oblate geben und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 – 25 Minuten backen. Ist der Teig zu weich und verläuft sehr auf dem Blech, 2 – 3 EL glutenfreie Semmelbrösel unter den Teig rühren und diesen etwa 30 Minuten quellen lassen. Dann nochmals einen Probelebkuchen backen und den Teig bei Bedarf mit glf. Semmelbröseln regulieren.
4. Lebkuchenteig auf die Oblaten geben, hierzu eignet sich ein Eisportionierer sehr gut. Den Eisportionierer jeweils mit Lebkuchenteig befüllen, glattstreichen und den Teig auf eine Oblate geben. Mit einem Messer den Teig gleichmäßig, ringsum „aufspachteln“. Mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.
5. Je ein Blech im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 Minuten backen. Nach 20 Minuten stets kontrollieren, damit die Lebkuchen nicht zu dunkel werden! Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
6. Die Lebkuchen nach Wunsch mit geschmolzener Kuvertüre oder Zuckerguss bepinseln. Vollständig trocknen lassen und in eine Keksdose geben. Einen halben Apfel für 2 Tage mit in die Dose legen, dann werden die Lebkuchen schön weich. Den Apfel nach 2 Tagen entfernen, sonst wird der Apfel schimmlig!

rezepte-glutenfrei.de