

Dr. Oetker

Professional

Marzipan- oder Powidl-Lebkuchen

Kuchen & Gebäck

Brot&Gebäck

Herbst

Kekse

Süße Gerichte

Vegetarisch

Weihnachten

Winter

Zubereitung

Die Mehle mit Natron vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. 1 Std. kalt stellen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und Scheiben (3 cm Durchmesser) ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 190 Grad ca. 10 Min. backen. Zum Bestreichen Marzipan grob reiben und mit Rum zu einer weichen Masse glatt rühren. Die Lebkuchen auf der Oberseite mit Marzipanmasse gut bestreichen. Mit der Marzipanseite in die weiße Glasur tunken. Die Glasur erweichen und in ein Spritztütchen geben. Die Marzipan-Lebkuchen damit verzieren.

Tipp: Für den Powidl-Lebkuchen anstelle der Marzipanmasse die Lebkuchenscheiben mit Powidl bestreichen, in Vollmilchglasur tunken und mit weißer Glasur verzieren.



Zutaten

Lebkuchenteig:

175 g glattes Mehl

175 g Roggenmehl

1 Pkg. Dr. Oetker Natron

125 g Honig

2 EL Wasser

2 Eier

1 Eidotter

2 EL Zucker

2 EL Lebkuchengewürz

1 Pkg. Dr. Oetker Bourbon Vanillezucker

1 Pkg. Dr. Oetker Aroma Finesse Zitronenschale

Zum Bestreichen

200 g Marzipanrohmasse

3-4 EL Rum

Zum Tunken

1 Becher Dr. Oetker Decor Weiße Schoko-Geschmack Glasur

Zum Verzieren

etwas erweichte Dr. Oetker Decor Kakaoglasur