

## Lebkuchen Nürnberger Art



### Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ● ○

Lebkuchenmasse: Marzipan mit Rohrzucker, Eiklar und Honig mit dem Handmixer schaumig rühren. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einer weichen Masse verrühren. Die Masse ca. 1,5 cm dick auf die Backoblaten streichen. Die bestrichenen Oblaten auf ein Backblech geben und über Nacht trocknen lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres 180 °C Ober- / Unterhitze schieben und ca. 10 Minuten backen. 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. Zum Bestreichen und Verzieren: Die erkalteten Lebkuchen mit Glasur bestreichen und mit Mandeln und Kirschen beliebig verzieren.

Tipp vom Dr. Oetker Konditormeister: Um die weiche Konsistenz zu erhalten, ein Stück ungespritzte Mandarinen oder Orangenschale, eine Apfelhälfte oder eine Scheibe Brot neben das Gebäck legen. Ganz wichtig ist es allerdings, diese alle paar Tage auszutauschen, da es sonst zur Bildung von Schimmel kommt.

### Zutaten

Zutaten für ca. 30 Stück:

Lebkuchenmasse:

200 g geraspelte 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:

einige rechteckige  
Backoblaten

(12 x 20 cm)

200 g flüssige Dr. Oetker  
Glasur

Vollmilch-Geschmack (1  
Becher)

einige halbierte Mandeln

einige kandierte Kirschen