

Lebkuchen vom Blech

Zutaten für 1 Backblech:

- 400 g Mehl
- 200 g gemahlene Nüsse
- 150 g brauner Zucker
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 2 gehäufte EL Lebkuchengewürz
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 EL Backkakao
- 200 ml Milch oder Kaffee
- 2 EL Aprikosen-Marmelade
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 15 g Kokosfett
- bunte Streusel, nach Belieben

Und so wird's gemacht:

1. Zunächst den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Dann die Butter zusammen mit beiden Zuckerarten circa 5 Minuten schaumig rühren. Eier hinzugeben und weiter rühren. Mehl, gemahlene Nüsse, Backpulver, Lebkuchengewürz und Backkakao hinzugeben und die Masse mit dem Handrührgerät wieder rühren.
3. Im Anschluss Marmelade hinzugeben und schluckweise die Flüssigkeit (Kaffee oder Milch) zum Teig geben, bis die Masse zäh vom Löffel fällt.

4. Nun den Teig auf dem Backblech verteilen und für circa 20 Minuten backen. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Kuvertüre mit Kokosfett über heißem Wasserbad schmelzen lassen und direkt auf dem Lebkuchen verstreichen.
5. Zum Schluss mit Streuseln dekorieren und in kleine Vierecke schneiden. Den Lebkuchen am besten in einer Blechdose kühl und lichtgeschützt lagern.

