

# Feine Lebkuchen

etwa 24 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Teig:

- 50 g getrocknete Apfelringe
- 100 g Aprikose, getrocknet
- 50 g getrocknete Cranberrys
- 5 Eier
- 200 g Puderzucker
- ½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum
- 2 TL Zimt, gemahlen
- 2 Prisen Gewürznelken, gemahlen
- 1 Prise Muskatnuss, gemahlen
- 1 Prise Kardamompulver
- 1 Prise Salz
- 300 g Haselnüsse, gemahlen
- 200 g Mandeln, gemahlen
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver

### Garnitur:

- 2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
- 2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss
- getrocknete Apfelringe
- Aprikosen, getrocknet
- getrocknete Cranberrys
- 1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften Glamour

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 140 °C**  
**Heißluft etwa 120 °C**

## 2 Teig:

Für den Teig Apfelringe, Aprikosen und Cranberries sehr fein würfeln. Eier in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Puderzucker einstreuen und während 2 Minuten weiter schlagen. Aroma, Gewürze, Salz, Haselnüsse, Mandeln und Backpulver mischen und mit den Fruchtwürfeln kurz auf niedrigster Stufe unter die Eiercrème rühren. Masse auf dem Backblech glatt streichen und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze 140 °C**  
**Heißluft 120 °C**  
**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Herausnehmen und auf einem Gitter erkalten lassen.

③ Garnitur:

Teig in 24 Stücke (10 × 5 cm) schneiden. Kuchenglasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Die Hälfte der Lebkuchen mit der dunklen, die andere Hälfte mit der weissen Glasur glasieren. Die Früchte klein schneiden. Die Lebkuchen beliebig mit Früchten oder Zuckerschrift dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Lebkuchen können zum Glasieren mithilfe einer Gabel in die Glasur getaucht oder mit einem Pinsel bestrichen werden.