

Lebkuchen

Rezept für ein halbes Blech

Teig

200g Cremant Schokolade

100g Nüsse nach Wahl zusammen zerkleinern

250g Butter, weich

200g Zucker sehr schaumig schlagen

6 Eier

nach und nach dazu geben

15g Lebkuchengewürz

mit der Schokolade und den Nüssen dazu geben

100g Mehl

unter heben

Backen

Ca. 30 Minuten auf der untersten Rille des auf 160°C vorgeheizten Ofens.

Glasur

100g Cremant Schokolade

20g Butter zusammen im Wasserbad schmelzen

Glasur auf leicht erkaltetem Kuchen verteilen,
in Rechtecke schneiden und mit einer
geschälten Mandel belegen.