














## Lebkuchen

**25 g** getrocknete Aprikosen  
**25 g** getrocknete Cranberrys oder Rosinen  
**125 g** Dinkelmehl oder Weizenmehl Type 1050  
**2** Eier  
**1** Prise Salz  
**80 g** Vollrohrzucker  
**125 g** gemahlene Mandeln  
**50 g** gehackte Mandeln  
**1 TL** Lebkuchengewürz  
**½ TL** Zimtpulver  
**½ TL** gemahlene Vanille  
**20** runde Oblaten (ca. 8 cm Durchmesser)  
**40** Mandeln  
**200 g** Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)

-  Getrocknete Aprikosen und Cranberrys fein hacken und mit 1 EL Mehl mischen.
-  Eier trennen (Eigelbe anderweitig verwenden).
-  Eiweiße und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen eines Handrührgeräts schaumig schlagen, dabei nach und nach Zucker einrieseln lassen und die Masse zu einem festen, glänzenden Eischnee schlagen.
-  Beide Mandelsorten mit restlichem Mehl, Lebkuchengewürz, Zimt und Vanille mischen und mit der Trockenobstmischung unter die Eischneemasse heben. (Der Teig sollte gut formbar sein, bei Bedarf noch etwas Mandeln oder Mehl einarbeiten.)
-  Oblaten mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Jeweils 1–1 1/2 EL Teig in die Mitte setzen und mit angefeuchteten Fingern oder einem Esslöffel kuppelförmig aufstreichen.
-  Die geformten Lebkuchen für 1 Stunde kalt stellen, damit sie ihre Form behalten.
-  Lebkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) 15–20 Minuten backen.
-  Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und etwa 30 Minuten auskühlen lassen.
-  Mandeln halbieren.
-  Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen.
-  Lebkuchen damit bestreichen, mittig mit je 4 Mandelhälften belegen und etwa 20 Minuten auf einem Kuchengittern trocknen lassen.