

Gerührter Lebkuchen mit Glühweinglasur

Ein Rezept von Toni Mörwald, „Zur Traube“ in Feuersbrunn.



Gerührter Lebkuchen mit Glühweinglasur ©
Niederösterreich Werbung/ Daniela Führer

Infos

Weihnachten

 00:35 h  Mittel

Zubereitung

- Honig mit Zucker erwärmen und das Mehl mit dem Lebkuchengewürz einrühren. Die Masse etwa 10 Min. stehen lassen und dann die restlichen Zutaten unterrühren.
- Auf ein Blech streichen und im Backrohr bei 170 °C ca. 15 Min. backen.
- Für die Glühweinglasur alle Zutaten bis zur gewünschten Konsistenz verrühren.
- Den Lebkuchen auskühlen lassen, mit der Glasur verzieren und in Rauten, Rechtecke oder Dreiecke schneiden.

Zutaten

Lebkuchen

- 400 g Honig
- 60 g Kristallzucker
- 220 g Mehl
- 20 g Lebkuchengewürz
- 2 Dotter
- 60 g Rum
- 140 g Roggenmehl
- 2 Msp. Backpulver
- 100 g kandierte Früchte

- 50 g gehackte Nüsse

Glühweinglasur

- 100 g Staubzucker
- 3–4 EL Glühweinsirup
- Zitronensaft