



Lebkuchenwürfel

Ergibt ca. 60 Stück
Für 1 Blech à ca. 26 x 16 cm

- 50 g Baumnüsse
- 200 g Mehl
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Natron
- ½ Bio-Orange
- 140 g gemahlener Rohrzucker
- 3 dl Sauer-Halbrahm
- 2 EL Honig
- ca. 60 Baumnusshälften für die Garnitur
- Puderzucker zum Bestäuben

Füllung:

- 60 g Butter, weich
- 200 g Puderzucker
- 2 EL Orangensaft
- 2 EL Honig

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Nüsse grob hacken. Mit Mehl, Lebkuchengewürz und Natron mischen. Orangenschale fein dazureiben. Zucker, Sauerrahm und Honig begeben. Teig glatt rühren. Ins Blech gießen. In der unteren Ofenhälfte 25–30 Minuten backen. Herausheben und auskühlen lassen.

2. Für die Füllung alle Zutaten mit dem Handrührgerät 5 Minuten schaumig rühren. Biskuit einmal quer durchschneiden. Boden mit ⅔ der Füllung bestreichen. Deckel darauflegen. 30 Minuten kühl stellen. Lebkuchen in Würfel schneiden. Baumnüsse mit je etwas Füllung daraufkleben. Mit Puderzucker bestäuben. Gekühlt aufbewahren.

Zubereitung ca. 30 Minuten
+ 25–30 Minuten backen
+ 30 Minuten kühl stellen

Pro Stück ca. 1 g Eiweiß, 4 g Fett,
10 g Kohlenhydrate, 320 kJ/80 kcal