



Kirsch-Lebkuchen



 **Arbeitszeit:** 1,5 h

 **Koch- & Backzeit:** 20-25 Min.

 **30-40 Stücke**

 **Schwierigkeit:** Pfffig

Zutatenliste

Lebkuchen

- 3 Eier
- 250g Zucker
- 100g Walnüsse
- 60g Zitronat
- 80g Amarenakirschen
- 50g Marzipanrohmasse
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 50g gemahlene Mandeln
- 1-2 TL Lebkuchengewürz
- 1 EL Kakaopulver
- 50g Weizenstärke

Dekoration

- 150g weiße Kuvertüre
- 100g Amarenakirschen

Zubereitung

Eier und Zucker ca. 20 Minuten cremig-dicklich rühren. Inzwischen die Walnüsse grob ha-cken. Zitronat, Amarenakirschen und Marzipanrohmasse fein würfeln.

Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Zitronat, Amarenakirschen und Marzipan mit der Eimasse mischen. Zügig das Lebkuchengewürz, Kakaopulver und Weizenstärke unterheben. Den Teig zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.

Teig auf einem Backblech mit Backpapier ca. 1,5cm dick darauf verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen **20 – 25 Minuten bei 170 °C backen** (Umluft 160 °C, Gas 1-2). Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Lebkuchen vom Blech nehmen, in Form schneiden (z.B. 3x2,5cm große Rechtecke) und auf ein Kuchengitter legen.

Kuvertüre schmelzen lassen. Amarenakirschen abtropfen lassen und halbieren. Jedes Lebkuchenstück mit flüssiger Kuvertüre beträufeln, kurz antrocknen lassen und mit je einer Kirsch-Hälfte belegen. Alles gut fest werden lassen.

Kühl und dunkel aufbewahrt halten sie sich 3 Wochen.

