

Lebkuchen-Schnitten

Zutaten für ca. 70 Stück

Für den Boden

- 75g weiche Butter
- 1 Ei
- 85g Zucker
- 200g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver

Für die Lebkuchenmasse

- je 120g Mandeln und Haselnüsse; 40g Walnüsse
- je 100g Citronat und Orangeat
- 3 Eier
- 120g Puderzucker
- 1 TL Lebkuchen-Gewürz
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen.

Für den Boden: Alle Zutaten verkneten. Auf einem tiefen Backblech zu einer dünnen Teigplatte ausrollen.

Für die Lebkuchenmasse: Nüsse, Citronat und Orangeat im Blitzhacker zerkleinern. Eier und Zucker schaumig rühren, Lebkuchengewürz und Salz zugeben. Zum Schluss die Nuss-Citronat-Orangeat-Mischung unterheben. Die Lebkuchenmasse auf den Mürbeteig streichen.

Im Ofen für 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und in 2x2cm große Würfel schneiden.