

Walnuss Eisenlebkuchen



Ein saftiger Lebkuchen, welchen ich immer mit Walnüssen aus dem eigenen Garten backe. Schön ist, dass dieser Eisenlebkuchen nicht vor dem Backen noch eine Nacht ruhen muss.

Zutaten:	Zubereitung:
100 g Zitronat	und
100 g Orangeat	mit dem Messer fein hacken oder im Thermomix zerkleinern und beiseite stellen.
4 Eier	in einer Schüssel mit
200 g Zucker	verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat und eine dicke Creme-Masse entsteht.
2 Teel gem. Zimt, 1 Mssp gem. Nelken, 1 Mssp Muskatnuss, 1 Prise Salz,	und das Zitronat und Orangeat unter die Ei-Masse rühren.

Schale von 1 Zitrone oder 1 Teel Zitroback	die Zitronenschale abreiben und zu der Creme geben.
500 g gem. Walnüsse	unter die gewürzte Ei-Masse rühren.
½ gestrichenen Teel Backpulver	unterrühren. Die Masse 20 Minuten quellen lassen und nochmals durchrühren. Mit der Lebkuchenglocke oder mit einem Löffel auf
40 Backoblaten 8 mm Durchmesser oder auf 40 Backoblaten 5 mm Durchmesser	streichen. (Die Backzeit ändert sich mit wechselnder Oblatengröße nicht)

Temperatur:	150 Grad Umluft vorheizen!
Backzeit:	25 Min backen. Anschließend bei ausgeschalteten Ofen noch 5 Min trocknen lassen.

1 Becher dunkle Schokoladenglasur	schmelzen, damit die Hälfte der Lebkuchen überziehen
Walnusshälften oder gehackte Pistazien	auf die noch feuchte Schokolade streuen und gut antrocknen lassen.
Pudierzuckerglasur aus 100 g Pudierzucker und 1 Spritzer Zitronensaft	glatt rühren. Die andere Hälfte der Lebkuchen überziehen. Ebenfalls mit
Walnusshälften oder mit kandierten Kirschen-Hälften oder Cranberries	verzieren. Die gut getrockneten Lebkuchen in einer Plätzchendose luftdicht verschlossen aufbewahren.