

## Kakao-Mokka-Lebkuchen



Der Vorteil dieses Lebkuchenrezeptes ist, dass sie gebacken und sofort genossen werden können. Die Lebkuchen müssen nicht erst ziehen.

Zutaten:	Zubereitung:
3 Eier	
200 g weißer Zucker	und
200 g brauner Zucker	zu einer dicken Creme rühren, bis sich der weiße Zucker vollständig aufgelöst hat.
50 g weiche Butter	unterrühren
300 g Mehl und 1 gehäufter Teel Backpulver	
300 g gemahlene Haselnüsse oder Walnüsse	
50 g Zitronat und 50 g Orangeat	nochmals mit einem Messer fein hacken oder im Thermomix fein hacken

2 gehäufte Teel Kakaopulver	
1 Mssp gem. Nelken 1 Mssp gem. Kardamom 1 Teel Zimt (oder 20 g Lebkuchengewürz)	
1,5 Eßl Sonnenblumenöl	
50 ml starker Kaffee (abgekühlt)	Zutaten mit den Knethacken des Handrührgerätes oder mit der Küchenmaschine gut verkneten. Die Masse sollte so fest sein, dass sie sich zu Häufchen formen lässt. Ist sie zu flüssig, mehr Mehl oder Nüsse zugeben. Mit der Lebkuchenglocke oder mit einem Eßlöffel, jeweils die Menge von einem gestrichenen Eßlöffel auf
50 Oblaten (Durchmesser 50 mm)	streichen. Da der Teig beim Backen verläuft, verteilt er sich noch etwas zum Rand hin. Achtung: Nimmt man zu viel Teig, laufen die Lebkuchen ineinander. Wer Zeit hat, kann die Lebkuchen über Nacht in einen kühlen Raum stellen. Die ungebackenen Teiglinge bekommen dann eine kleine Haut, welche sie beim Backen vor dem Verlaufen schützt.

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Umluft unbedingt vorheizen
<b>Backzeit:</b>	10-15 Minuten backen.

je 100 g dunkle Kuvertüre und 100 g Vollmilch-Kuvertüre	getrennt voneinander schmelzen und jeweils die Hälfte der Lebkuchen damit überziehen.
---	---

Ganze geschälte geröstete Haselnüsse oder Schoko-Mokkabohnen	auf die noch flüssige Kuvertüre legen und die Lebkuchen damit hübsch verzieren.
--	---