

Mohnlebkuchen



Das Rezept ist meine eigene Erfindung. Ein paar Versuche waren nötig um einen saftigen Lebkuchen zu bekommen.

Zutaten:	Zubereitung:
200 g Mohn	im Thermomix sehr fein mahlen. In eine Schüssel geben. Mit
200 ml kochender Milch	überbrühen, verrühren und 15 Min ziehen lassen.
100 g Zitronat und 100 g Orangeat	im Thermomix mahlen und in die Schüssel geben
350 g Walnüsse (oder Haselnüsse)	im Thermomix mahlen und ebenfalls in die Schüssel geben. (Der Mohn kann darunter schön ziehen)
1 Teel Zimt, je 1 Prise Nelken, Anis, Piment, Ingwer getrocknet	zugeben.
4 Eier	mit

300 g braunem Zucker	im Thermomix mindestens 1-2 Minuten zu einer sehr schaumigen Masse rühren und ebenfalls in die Schüssel geben. Mit dem Handmixer verrühren.
200 g Mehl und 1 Teel Backpulver	unterrühren. Den Teig 1 Stunde ruhen lasse, dann mit der Lebkuchenglocke oder mit dem Eßlöffel auf
Oblaten	streichen.

Temperatur:	180 Grad Umluft
Backzeit:	15 Min backen.

	Lebkuchen vor dem schokolieren auskühlen lassen.
300 g dunkle Kuvertüre	im Wasserbad schmelzen. Lebkuchen damit überziehen. Mit
Schokoreis, Belegkirschen oder ähnlichem	verzieren.

Tipp: Wer Zitronat und Orangeat nicht mag, kann auch Rosinen und/oder getrocknete Aprikosen zerkleinern. Die Trockenfrüchte halten die Lebkuchen über längere Zeit schön saftig.