

Oblatenlebkuchen mit Pistazienfüllung

(Für ca. 20-25 Stück, Backoblaten Ø 70mm)

Mit dem Rezept von Konditor-Meisterin Theresa Knipschild gelingt in nur 30 Minuten ein ganz besonderer Lebkuchen.

Zutaten

- 400 g gemischte gemahlene Nüsse nach Wahl (z.B. Mandelkerne, Haselnusskerne, Walnusskerne, ...)
- 4 Eier (Größe M)
- 100 g Marzipanrohmasse
- 100 g Orangeat (oder 50g Orangeat und 50g Zitronat)
- 50 g Honig
- 140 g Brauner Zucker
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Prise Salz
- Abrieb ½ Bio Orange
- ca. 100g Pistaziencremeaufstrich
- Pistazien zur Garnitur
- 300g dunkle Kuvertüre
- 5 ml neutrales Pflanzenöl

Zubereitung

- Eier, Marzipanrohmasse und Orangeat in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab fein mixen.
- Mit braunem Zucker, Honig und Lebkuchengewürz verrühren.
- Salz, Backpulver, gemischte gemahlene Nusskernmischung und Orangenabrieb zugeben und vermischen.
- Backofen auf 160°C Ober-Unterhitze vorheizen.
- Backoblaten auf ein mit Backpapier/Backmatte belegtes Backblech legen und Lebkuchenmasse gleichmäßig auf die Oblaten geben (ca. 40-45 g bei Ø 70mm)

Tipp: Für gleichmäßige Lebkuchen kann die Masse abgewogen werden oder ein Eisportionierer benutzt werden.

- Die Masse mit einer kleinen Palette oder einem Buttermesser glattstreichen.
- Etwas Wasser in einer kleinen Schüssel bereitstellen und Finger leicht befeuchten, um die Lebkuchenmasse glatt zu streichen.
- Oblatenlebkuchen je nach Größe ca. 16 Minuten backen.

- Für die Füllung: Mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel eine kleine Kuhle in die Oberfläche drücken. Wer die Lebkuchen nicht füllen möchte, überspringt den Schritt.
- Oblatenlebkuchen vollständig abkühlen lassen und die Kuhle mithilfe von 2 Teelöffeln mit Pistaziencreme füllen und glattstreichen.
- Die Kuvertüre über einem Wasserbad langsam schmelzen lassen und neutrales Pflanzenöl schlierenfrei einrühren. Die Kuvertüre sollte nicht zu heiß sein.
- Ein Backblech mit Backpapier/Backmatte bereitstellen und die Oblatenlebkuchen in die Kuvertüre tunken, auf dem Backpapier/Backmatte ablegen. Tipp: Die Schüssel mit der Kuvertüre schräg stellen.
- Mit Pistazien verzieren und auf dem Backpapier fest werden lassen.

Die Lebkuchen kann man wahlweise mit Pistaziencreme füllen oder auch mit Konfitüre nach Geschmack oder Nougatmasse.

Wer mag, kann die Nusskerne frisch rösten und frisch mahlen. So wird der Nussgeschmack noch intensiver.

Die Lebkuchen können mit Schokolade, Zuckerguss oder gar nicht überzogen werden. In einer Dose luftdicht verpackt sind sie circa eine Woche haltbar.

Lebkuchengewürz

(Für eine 26 cm Springform)

Auch das Lebkuchengewürz kann man ganz einfach selbst machen. In hübschen kleinen Gläsern mit selbstgemachtem Etikett eignet es sich auch perfekt als Geschenk in der Vorweihnachtszeit.

Zutaten

- 2 TL Zimt
- 1 TL Nelken
- 1 TL Muskatnuss
- ½ TL Sternanis
- ½ TL Koriandersaat
- ½ TL Ingwerpulver
- ½ TL Kardamom
- ½ TL Anis

Zubereitung

- Wenn gemahlene Gewürze verwendet werden, diese mischen.
- Alternativ ganze Gewürze verwenden und in einer Pfanne rösten, bis sie leicht duften. Abkühlen lassen und in einer Gewürzmühle oder einem Mörser fein zermahlen. In einem luftdichten Glas dunkel lagern.
- Wer mag, kann die Mischung mit getrockneter Orangenschale, Vanille oder schwarzem Pfeffer verfeinern.