

Lebkuchen-Ecken

100 g Zitronat
100 g Orangeat
150 g Butter
250 g Milch
80 g Honig
4 Eier
350 g Mehl
100 gemahlene Nüsse
180 g Zucker
10 g Lebkuchengewürz
1 TL gemahlene Nelken
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
Glasure:
100 g Zartbitterschokolade
75 g Sahne
Streusel



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zitronat und Orangeat fein reiben.
(im TM: **10 sek./Stufe 8** und umfüllen)

Milch, Butter, Honig und Eier miteinander verrühren.
(im TM: **2 min./50 Grad, Stufe 3**)

Alle übrigen Zutaten zugeben und einrühren.
(im TM: **30 sek./Stufe 5**).

Den Teig in den großen Ofenzauberer füllen und im vorgeheizten Backofen
bei 200 Grad Ober-/Unterhitze 20 min. backen.

Nach dem Abkühlen Schokolade klein reiben und mit Sahne unter Rühren erwärmen.
(im TM: Schokolade zerkleinern **10 sek./Stufe 8**,
Sahne dazugeben **2,5 min./50 Grad/Stufe 4**)

Die noch warme Glasur über den Kuchen verteilen,
mit Zuckerstreuseln bestreuen und kühl stellen.