

Nürnberger Lebkuchen (ca. 20 Stück)

«Dieses Guetsli entfaltet im Mund ein Feuerwerk, so reich an Gewürzen ist es. Gleichzeitig ist es eine Augenweide mit den grünen Pistaziensplittern und den rosa Pfefferkörnern auf dunklem Grund.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
50 g Orangeat und 50 g Zitronat 100 g Backmarzipan 200 g gemahlene Mandeln 2 TL Kakaopulver 1 ½ TL Zimtpulver ½ TL Muskatnuss, frisch gerieben ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen 2 Eier 150 g Zucker Salz Dunkle Kuvertüre Oblaten (Durchmesser: 5 bis 6 cm) 2 EL Pistazien, gehackt 1 bis 2 EL rosa Pfefferkörner	<ol style="list-style-type: none">1. Orangeat und Zitronat im Blitzhacker fein hacken. Das Marzipan sehr fein würfeln, evtl. auch an der Küchenreibe raffeln.2. Die Mandeln mit Kakao, Zimt, Muskat und Pfeffer mischen.3. Die Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz mit dem Handmixer zu einer hellen Crème schlagen. Die Mandelmischung, das Orangeat und Zitronat und das Marzipan untermischen.4. Ein Blech mit Backtrennpapier belegen, darauf ca. 20 Oblaten verteilen, auf die jeweils eine kleine Portion Teigmasse (in etwa 1 EL) gesetzt wird, die man auf einer Höhe von 1 cm glattstreicht.5. Die Lebkuchen mindestens 2 Stunden im Zimmer trocknen lassen.6. Die Lebkuchen im auf 150° C vorgeheizten Ofen rund 30 Minuten backen. Nach 25 Minuten einmal kontrollieren: Die Kekse dürfen weder zu dunkel noch zu hart werden. Abkühlen lassen.7. Jedes Guetsli zur Hälfte in die flüssige Kuvertüre tauchen. Mit einigen Pistaziensplittern und 3 bis 4 rosa Pfefferkörnern bestreuen.

