



LEBKUCHEN MIT NOUGATSCHOKOLADE

ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK

Zubereitungszeit: 60 min./Gehzeit: 7 Std.

| | |
|--------------------------------|--|
| 100 g Walnusskerne | 100 g gemahlene Mandeln |
| 100 g Orangeat | 100 g gemahlene Haselnüsse |
| 100 g Zitronat | 30 Backoblaten (4 cm Durchmesser) |
| 3 Eier (Gew. Kl M) | 250 g Halbbitter-Kuvertüre |
| 140 g feiner Kristallzucker | 50 g Niederegger, Nougat Sahne-Fenherb |
| 1 Tl Lebkuchengewürz | 100 g weiße Kuvertüre |
| 3 El Niederegger Marzipanlikör | Silberperlen zum Garnieren |
| 3 Tropfen Bittermandelaroma | |

ZUBEREITUNG:

1. Die Walnusskerne, im Blitzhacker sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Orangeat und Zitronat im Blitzhacker fein hacken und in die Schüssel füllen.
2. Eier in eine Rührschüssel füllen und mit den Rührstäben des Handrührgerätes oder mit einer Küchenmaschine schaumig schlagen bis sich das Volumen verdreifacht hat. Zucker zuschütten und weitere 3 Minuten schlagen. Lebkuchengewürz, Marzipanlikör und Bittermandelaroma unterrühren. Walnüsse, Orangeat, Zitronat, gemahlene Mandeln und Haselnüsse mit einem Teigschaber unter die Schaummasse heben.
3. Die Lebkuchenmasse mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf 160°C, Ober/Unterhitze (140°C, Umluft) vorheizen.
Ein Backblech mit Backoblaten auslegen.
5. Die Lebkuchenmasse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Auf jede Backoblate einen Tupfen von dem Teig dressieren, evtl. den Tupfen etwas breit drücken. Das Blech in die mittlere Schiene des Backofens schieben.
6. Bei 180°C, Ober/Unterhitze (160°C, Heißluft) ca. 25 Minuten backen. Das Blech herausnehmen und abkühlen lassen.
7. Die Kuvertüre grob hacken und mit dem Nougat in eine Metallschüssel füllen. Im Wasserbad bei ca. 38°C, temperieren. Die weiße Kuvertüre in einer zweiten Metallschüssel temperieren
8. Die Eisenlebkuchen in der Nougatkuvertüre eintauchen. Auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Weiße Kuvertüre in ein Papier-Spritztütchen oder einen Gefrierbeutel füllen. Die Spitze oder eine kleine Ecke abschneiden. Die Lebkuchen mit der weißen Kuvertüre und Zuckerperlen garnieren.

