



## Zuckerfreie Eisen–Lebkuchen



---

---

### REZEPT

---

---

#### Zutaten für ca. 20 Lebkuchen:

##### Teig:

- 150g Birkenzucker
- 100g Gemahlene Mandeln
- 100g Gemahlene Haselnüsse
- 100g Gemahlene Walnüsse
- 100g Gehackte Nüsse
- 12g Lebkuchengewürz
- 10g Weinstein–Backpulver
- 4g Gemahlener Ceylon–Zimt
- 3 Eiklar (Eier Größe M)
- 2 Eier (Größe M)

##### Glasur:

- 130g Zuckerfreie Schokokuvertüre

#### Zubereitung:

Das Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen. Das Eiklar mit den Eiern in einer Schüssel mit dem Handmixer (Quirl) einige Minuten schaumig schlagen. Den Eischaum zu den trockenen Zutaten zufügen und mit einer Teigspachtel oder einem Löffel unterrühren. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen. Eine Schale mit Wasser füllen, einen runden Keksausstecher (ca. 5cm Durchmesser) ins Wasser tauchen und auf das Backblech setzen, mit einem Esslöffel den Teig einfüllen und Ausstecher entfernen. Zwischen den Lebkuchen mehrere Zentimeter Platz lassen, da sie stark aufgehen. Auf der zweiten Schiene von oben im Backrohr für ca. 15 Minuten backen (in der Mitte dürfen die Lebkuchen bei Druck noch etwas nachgeben), anschließend vollständig auskühlen lassen. Kuvertüre über heißem Wasserdampf schmelzen, die Lebkuchen kopfüber eintauchen und auf einem Backpapier zum Trocknen ablegen.

#### Tipp:

Die Eisen–Lebkuchen kann man auch mit gehackten Nüssen, Trockenfrüchten oder Mandelblättchen verzieren.