

Lebkuchen mal anders



Lebkuchen mit Aprikosen, Pflaumen und Milchbrötchen

Als ich diese Lebkuchen das erste Mal bei einer Freundin probiert hatte war ich ganz begeistert. Saftig, lecker und einfach wunderbar! Sofort ließ ich mir das Rezept geben und backte sie nach.

Zutaten - Lebkuchen:

8 Milchbrötchen (gibt es überall zu kaufen)
350 ml Wasser
350 g Zucker
3 Eier
100 g getrocknete Aprikosen
100 g getrocknete Pflaumen
300 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Lebkuchengewürz
40 große Obladen

Zutaten - Guss:

Entweder ihr nehmt Puderzucker und rührt ihn mit etwas Rum (oder Wasser) an - oder alternativ dunkle Kuvertüre. Ich habe halb-halb gemacht, wobei ich die Variante mit Schokolade besser fand.

Zubereitung:

1. Milchbrötchen in ganz kleine (!) Stückchen zerpfücken und im Wasser einweichen. Das Wasser wird später nicht abgegossen.
2. Die Aprikosen und Pflaumen zerkleinern. Ich habe dazu die Küchenmaschine genommen, bis sie ungefähr die Größe von Orangeade hatten.
3. Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Backpulver, Nüsse und das Lebkuchengewürz untermengen. Zum Schluss die eingeweichten Brötchen zugeben und vorsichtig, aber gut unterheben.
4. Die Obladen auf einem Backblech verteilen (es werden bei den großen Obladen ca. 3 Bleche) und die Masse jeweils mit einem Löffel darauf geben. Die typische Lebkuchenform mit einem stumpfen Messer formen.
5. Bei ca. 200 C Umluft ca. 15-20 Minuten backen.
6. Abkühlen lassen und anschließend mit dem gewünschten Guss bestreichen.

Lagerung:

Da es sich um frische Zutaten handelt sollten die Lebkuchen im Kühlschrank gelagert werden. Ich habe dazu eine große Plätzchendose genommen und die einzelnen Lagen mit Backpapier unterteilt. Jeden Tag einmal kurz "lüften".
So halten die Lebkuchen gut und gerne 4 Wochen.

Guten Appetit - und eine wunderschöne Weihnachtszeit!