

Lebkuchen im Glas

Zutaten

Für 4 Stück

4 Weckgläser (je ca. 3,75 dl Inhalt)

Teig:

2 dl Vollrahm

125 g Honig, flüssig

125 g Rohrzucker

2 EL Lebkuchengewürz

1 TL Zimt

$\frac{3}{4}$ TL Natron

275 g Ruchmehl

$\frac{1}{2}$ Bio-Orange, abgeriebene Schale und 2 EL Saft

3 EL Orangeat, fein gehackt, nach Belieben

50 g dunkle Schokolade, fein gehackt, nach Belieben

4 EL Mandeln und Haselnüsse

Garnitur:

1 Beutel Kuchenglasur, ca. 125 g, nach Anleitung geschmolzen

Einige Mandeln, Baum- und Haselnüsse, Dörraprikosen, kandierte Orangenscheiben, getrocknete Birnen, in Streifen und gefriergetrocknete Himbeeren



Zubereitung

Zubereiten: 40 Minuten

Koch-/Backzeit: 40 Minuten

Auf dem Tisch in 1 Stunde, 20 Minuten

1. Teig: Rahm mit allen Zutaten bis und mit Natron verrühren. Restliche Zutaten bis und mit Schokolade beifügen, zu einem Teig glattrühren, in die ausgebutterten Gläser verteilen. Mit den 4 EL Nüssen bestreuen.
2. Gläser in der Mitte des auf 170°C Umluft/Heissluft (Ober-/Unterhitze ca. 190°C) vorgeheizten Ofens 40-45 Minuten backen. Gläser herausnehmen, sofort verschliessen und auskühlen lassen.
3. Garnitur: Vor dem Servieren die Kuchen nach Belieben aus den Gläsern stürzen, mit der Kuchenglasur übergossen und mit Nüssen und Dörrfrüchten garnieren.

Sofort verschlossen und ausgekühlt lassen sich die Lebkuchen 3-4 Monate kühl und dunkel aufbewahren. Einmal geöffnet innert 3-4 Tagen geniessen.

Nach Belieben mit flaumig geschlagenem Rahm oder Butter zum Bestreichen servieren.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 915 kcal, 16g Eiweiss, 32g Fett, 141g Kohlenhydrate.