

LEBKUCHENWÜRFEL

Mit knusper Topping

Zutaten

- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 250 g Rohrzucker
- 50 g Backkakao
- 20 g Lebkuchengewürz
- 1 Prise Kardamom
- 1 Prise gemahlener Ingwer
- 1 Prise Salz
- 450 ml Milch (3,8 %)
- 130 g Apfelmus
- 125 g Margarine
- 70 g Honig
- 300 g Kuvertüre (Zartbitter)
- je 50 g Haselnüsse, Walnüsse und Mandeln



Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, 200 g Rohrzucker, Kakao, Gewürze, Backpulver und eine Prise Salz mischen.

Milch, Apfelmus, Margarine und Honig mit dem Handrührgerät glattrühren und zusammen mit den trockenen Zutaten zügig zu einem homogenen Teig verrühren.

Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und etwa 30 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Den Lebkuchen anschließend auskühlen lassen und in gleichgroße Würfel schneiden.

Währenddessen Kuvertüre fein hacken und vorsichtig über einem Wasserbad schmelzen. Nüsse grob hacken und vorsichtig zusammen mit dem restlichen Rohrzucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren lassen.

Die Kuvertüre auf die kalten Lebkuchenwürfel streichen, mit den Karamell-Nüssen bestreuen und vollständig auskühlen lassen.

