

Lebkuchen mit Zucker-Eierlikör-Guss

Zutaten

Zutaten Teig:

- 300 g Roggenmehl
- 225 g brauner Rohrzucker
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 4 TI Backpulver
- ½ TI Zimt
- 1 Pkg Lebkuchengewürz
- 3 EL Kakao
- 150 g Butter
- 100 ml Milch
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 50 g Schokolade
- 4 Eier
- 5 EL Honig

Zutaten für den Zucker-Eierlikör-Guss:

- 60 g Puderzucker
- 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 TL Zitronensaft
- 2 Prisen Zimt

Zubereitung

Roggenmehl, Zucker, gemahlene und gehackte Haselnüsse, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao miteinander vermengen. Die Butter in die Milch geben und beides in der Mikrowelle erwärmen, sodass die Butter schmilzt. Zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der klein gehackten Schokolade, den Eiern und Honig zu der Mischung geben und alles miteinander verrühren. Eier und Honig unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf ein zuvor gefettetes Backblech verteilen. In den auf 200°C vorgeheizten Ofen für 20 Minuten backen. Den Lebkuchen abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für den Zucker-Eierlikör-Guss zusammen verrühren, dazu den Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben und darauf achten, dass der Guss nicht zu flüssig wird, in diesem Fall einfach noch Puderzucker dazugeben. Den Lebkuchen in Form bringen, egal ob ausschneiden oder ausstechen und anschließend mit dem Guss verzieren.



[Link zum Rezept: Lebkuchen mit Zucker-Eierlikör-Guss](#)