



Tessiner Früchte-Lebkuchen

Rezept von Konditormeister Heinz-Richard Heinemann

Zutaten (für ein Backblech)

200 g Trockenfrüchte (Aprikosen, Apfelringe, Feigen, Pflaumen, Datteln)
100 g kandierte Zitronen
100 g kandierte Orangen
100 g Walnüsse
150 g Haferflocken
200 g Mehl
2 TL Lebkuchengewürz
50 g Honig
50 g Butter
3 Eier
150 g Zucker
1/2 TL Natron
1 TL Hirschhornsalz
100 g Orangensaft
50 g Rum

Für die Glasur

100 g bittere Schokolade
125 g Sahne

Zubereitung

Teig

Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein tiefes Backblech mit Papier auslegen. Für den Teig gemischte Trockenfrüchte, Zitronat und Orangeat fein würfeln. Walnüsse hacken. Gehackte Früchte und Walnüsse mit Haferflocken, Mehl und Lebkuchengewürz mischen. Honig und Butter zusammen in einem Topf schmelzen und wieder abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Natron und Hirschhornsalz im Orangensaft auflösen und mit der Honig-Buttermischung in die aufgeschlagenen Eier rühren. Fruchtemischung unterrühren. Teig auf das Backblech geben und mit feuchten Händen gleichmäßig circa zwei Zentimeter hoch verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25 bis 30 Minuten backen.

Glasur

Für die Glasur Schokolade hacken. Sahne erhitzen, über die Schokolade gießen und rühren, bis sie geschmolzen ist.

Lebkuchen fertigstellen

Die Glasur über den fertig gebackenen Teig gießen, gleichmäßig verstreichen und fest werden lassen. Anschließend in vier mal vier Zentimeter große Quadrate schneiden. Lebkuchen in Blechdosen packen, eine Woche durchziehen lassen und genießen.