

Schokoladenlebkuchen

- Freitag, November 23, 2018

<https://ketex.de/blog/schokoladenlebkuchen/>

1. Zutaten für den Teig

- 6 Eier
- 160 g Butter (weich)
- 200 g Zucker
- 600 g Haselnüsse (gemahlen)
- 200 g Schokolade (gerieben)
- 4 Tropfen Bittermandelöl
- 2 cl (= 1 Schnapsglas) Eierlikör
- 2 cl Rum
- 3 EL Mehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 20 g Lebkuchengewürz
- Oblaten

Zubereitung

Zubereitung

2. Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren und die Eier unterrühren. Haselnüsse, Schokolade, Bittermandelöl, Eierlikör und Rum unterrühren. Backpulver, Mehl und Lebkuchengewürz miteinander vermischen und unterrühren.

Backen:

15- 20 Minuten bei 175 °C Unter- Oberhitze.

Bemerkung:

Sollte der Teig zu weich sein, kann man noch etwas gemahlene Nüssen zugeben.

-