VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Johannisbeer-Lebkuchen-Doppeldecker

ca. 24 Stück

VORBEREITUNG	ERGIBT	BACKZEIT	KÜHLZEIT
ca. 40 Min.	ca. 24 Stück	8–10 Min.	mind. 2 Std.

TEMPERATUR	EINSCHUB	VORHEIZEN	HALTBARKEIT
175 °C O/U	mittlere Schiene	notwendig	ca. 2 Wochen

Zutaten

Lebkuchenteig

- 220 g Weizenmehl
- 60 g gemahlene Mandeln
- 1½ TL Lebkuchengewürz
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 80 g flüssiger Honig
- 60 g brauner Zucker
- 60 g Butter
- 1 Ei (Größe M)

Belag & Dekoration

- ca. 200 g rotes Johannisbeergelee
- 250 g Marzipanrohmasse
- etwas Puderzucker zum Ausrollen
- optional: einige Tropfen Rumaroma
- Schokoladenornamente oder ca. 80 g Zartbitterkuvertüre

Backen

- 175 °C Ober-/Unterhitze
- mittlere Schiene
- ca. 8–10 Minuten
- Ränder leicht gebräunt backen

Kühlzeit

- mindestens 2 Stunden
- Teig abdecken
- im Kühlschrank kühlen

Würzig · fruchtig · festlich

JOHANNISBEER-LEBKUCHEN-DOPPELDECKER

Zubereitung

1. Den Honig, braunen Zucker und die Butter vorsichtig erwärmen, bis sich der Zucker weitgehend gelöst hat. Lauwarm abkühlen lassen.
2. Mehl, gemahlene Mandeln, Lebkuchengewürz, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen.
3. Das Ei unter die abgekühlte Honigmischung rühren. Die trockenen Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten, leicht weichen Teig verkneten.
4. Den Teig flach drücken, abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Über Nacht ist ebenfalls möglich.
5. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Den Teig auf wenig Mehl etwa 4 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher (ca. 5 cm) ungefähr 24 Plätzchen ausstechen.
7. Die Plätzchen auf mittlerer Schiene 8–10 Minuten backen. Die Ränder dürfen leicht bräunen; die Mitte soll noch weich sein.
8. Die Lebkuchen vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Das Johannisbeergelee bei niedriger Hitze kurz erwärmen. Nicht verdünnen und kein Agar-Agar zugeben. Je einen Klecks auf jedes Plätzchen geben.
10. Das Marzipan nach Wunsch mit Rumaroma verkneten, zwischen Backpapier dünn ausrollen und passende Formen ausstechen. Auf das Gelee setzen.
11. Schokoladenornamente aufsetzen oder die Kuvertüre schmelzen und die Plätzchen verzieren. Die Schokolade vollständig fest werden lassen.

Haltbarkeit: Kühl und trocken in einer gut verschlossenen Dose gelagert sind die Johannisbeer-Lebkuchen-Doppeldecker ungefähr 2 Wochen haltbar. Das Gelee macht den Lebkuchen nach 1–2 Tagen etwas weicher. Die Schokolade vor dem Einpacken vollständig fest werden lassen.