

Lebkuchenwürfel

Für ca. 50 Stück



3 Eier

220 g brauner Zucker

150 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Baumnüsse, gemahlen

50 g Baumnüsse, gehackt

100 g Datteln, entsteint, gehackt

1 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale

1-2 KL Lebkuchengewürz

1 KL Vanillezucker

Backofen auf 200°C vorheizen.

Mit Rührwerk schaumig schlagen.

Begeben und zu einer dicken Creme aufschlagen.

Alle restlichen Zutaten unter die Masse mischen.

Backen:

Masse auf einem mit Backpapier belegten Blechrücken zu einem 2 cm dicken Quadrat ausstreichen. Während 15 Min. bei 200° C backen.

Glasur

100 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

1 EL Wasser

Zusammen verrühren bis eine dickflüssige Masse entsteht. Den noch heißen Lebkuchen damit bestreichen und auskühlen lassen.

Danach den Rand wegschneiden und Lebkuchenwürfel schneiden (ca. 2 x 3 cm).

Wichtig: Zackenmesser verwenden und sägen nicht drücken.