

Lebkuchenstreusel

Zutaten

400 g Haselnüsse

200 g Zartbitter-Schokolade in Stücken. Ich habe 71% feine Bitter von Vivani genommen

5 Eier

160 g Butter weich, in Stücken

200 g Zucker

4 Tropfen Bittermandelaroma

20 g Eierlikör am besten selbstgemacht

20 g Rum

2 gestr. TL Backpulver

20 g Mehl

15 g Lebkuchengewürz

Zubereitung

1. 200 g Haselnüsse in den Mixtopf geben, 7 Sek./Stufe 7 zerkleinern und umfüllen.

2. Restliche 200 g Haselnüsse in den Mixtopf geben, 7 Sek./Stufe 7 zerkleinern und umfüllen.

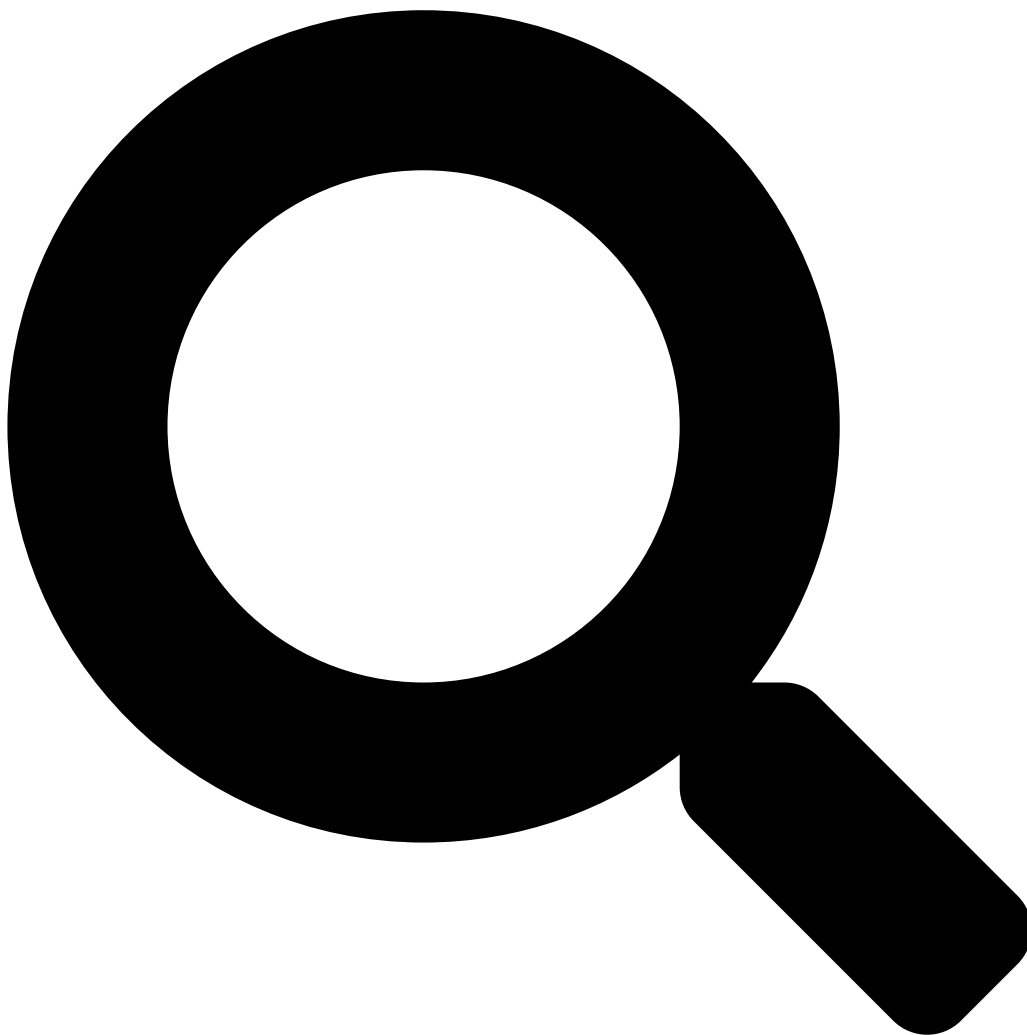
3. Schokolade in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern und zu den Nüssen geben.

4. Eier, Butter, Zucker, Bittermandelöl, Eierlikör und Rum in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 3.5 verrühren.

5. Backpulver, Mehl, Lebkuchengewürz, zerkleinerte Nüsse und

Schokolade zugeben und 40 Sek. / Stufe 5 untermischen. Den Teig 8 Stunden, z.B. über Nacht, kühlen.

6. Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig gleichmäßig auf das Blech verteilen und für 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen, in Stücke schneiden und 1-3 Tage trocknen. Dann die Stücke in den TM geben und bei Stufe 4 ein paar Sekunden zerkleinern. Nehmt erstmal nur 5 Sekunden. Kleiner geht immer, wenn ihr die Zeit verlängert.



Hier mein Short auf YouTube

Viel Spaß bei der Umsetzung und ich freue mich über Kommentare