

REZEPTE VON ARND ERBEL | FREIBÄCKER

## LEBKUCHEN-PRALINEN

Zutaten für etwa 200 Stück

### FÜR DEN TEIG

8 Eiweiß (von Eiern der Größe L, etwa 250 Gramm)  
 450 g Zucker  
 50 g Honig  
 1 Messerspitze Salz  
 5 g gesiebtes Hirschhornsalz  
 150 g sehr fein gehacktes Orangeat und Zitronat  
 50 g Marzipan  
 350 g fein gemahlene Haselnüsse  
 125 g grob gemahlene Mandeln (leicht angeröstet)  
 125 g Weizen- oder Dinkelmehl  
 20 g Lebkuchengewürz  
 Eine passende Silikonform für das Blech

### FÜR DEN SCHOKO-ÜBERZUG

200 bis 300 g hochwertige Schokolade



## Zubereitung

- 1. Eiweiß, Zucker, Honig und Salz** mit dem Rührgerät zu steifem Schnee schlagen.
- Das **Orangeat, Zitronat und Marzipan** zu einer Paste vermischen. Die Paste unter den Eischnee rühren.
- Das **Hirschhornsalz** mit dem **Mehl** versieben. **Haselnüsse, geröstete Mandeln** und **Lebkuchengewürz** gut durchmischen. Von Hand unter die Eischneemasse rühren.
- Teig mithilfe eines Spritzbeutels** in eine **geeignete Silikonform spritzen**. Den **Backofen auf 210 Grad vorheizen** und die Lebkuchenpralinen etwa **10 Minuten backen**.
- Die **Schokolade** in kleine Stücke brechen und **in einem Wasserbad schmelzen**.
- Nach dem Backen** die Pralinen **mit der flüssigen Schokolade überziehen** und auf einem Gitter trocknen lassen.

