

## Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.  
Da macht Kochen Freude!

# Himbeerlebkuchen

---

## Zutaten

---

70 g tiefgekühlte Himbeeren  
3 Eiklar  
220 g Feinkristallzucker  
230 g fein gemahlene Mandeln  
20 g Weizen- oder Maisstärke  
40 g fein geschnittenes Orangeat  
2 g (1/2 ML) Zimt  
Prise Nelken  
2 cl Himbeerschnaps  
1 cl Zitronensaft oder Zitronenschalenpulver  
Oblaten mit 4 cm Durchmesser  
Zucker- oder Schokoladeglasur nach Belieben

**Vorbereitungszeit:** 1-2 Stunden antrocknen lassen

**Backzeit:** 12-14 Min.

**Backrohrtemperatur:** 165-175 °C Heißluft



**Rezept erstellt und zur Verfügung gestellt**

**von:** Landhotel Grünberg am See in Gmunden  
Ingrid Pernkopf Renate Wagner-Wittula

## Zubereitung

---

Die Himbeeren auftauen, gut abtropfen lassen (aufgefangenen Saft z. B. für die Staubzuckerglasur weiterverwenden, siehe Tipp unten) und mit dem Orangeat in der Küchenmaschine mixen.

Eiklar mit Zucker, Weizenstärke und Zitronensaft sehr schaumig aufschlagen. Mandeln mit Gewürzen und dem Himbeer-Orangeat-Gemisch vermengen und in die Schaummasse einrühren. Schnaps zugeben. (Falls die Masse zu weich ist, noch etwas Mandeln untermengen.)

Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen. Oblaten auf ein vorbereitetes Backblech setzen und kleine Busserl aufdressieren (die Tülle dafür in der Mitte der Oblate aufsetzen und die Masse

gleichmäßig bis zum Rand der Oblate aufspritzen).

Etwa 1-2 Stunden bei Raumtemperatur antrocknen lassen.

Das Backrohr auf 165-175 °C Heißluft vorheizen.

Lebkuchen in das Rohr schieben und 12-14 Min. auf Sicht (Tipp 22) hell backen. Nach Belieben mit Zucker- oder Schokoladeglasur verzieren.

Wenn der Lebkuchen mit Zuckerglasur bestrichen werden soll, so lässt sich dafür auch der aufgefangene Himbeersaft verwenden. Einfach 110 g Staubzucker mit ca. 2 cl Flüssigkeit (Himbeersaft, aber auch frisch gepresster Zitronensaft, Orangensaft oder Wasser) verrühren und noch warm auf die Lebkuchen streichen.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen  
Guten Appetit !!*

---

**Genussland-Produkte finden Sie unter [www.genussland.at](http://www.genussland.at)**

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information

Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria

Tel.: +43 732 221022

E-mail: [info@genussland.at](mailto:info@genussland.at)

