

Liegnitzer Bomben

ergibt ca. 18 Stk.

Um die Bomben backen zu können, werden Backringe à 10 cm Durchmesser benötigt, alternativ kann man ein Muffinblech nutzen.

Zutaten:

1.000g Lebkuchenteig (s. Rezept)

Füllung 1:

50g Himbeerkonfitüre

35g Bienenhonig

90g Marzipan

Füllung 2:

85g Mandeln, gehackt

45g Zitronat

45g Orangeat

30g Sultaninen/Rosinen

Herstellung:

Für Füllung 1 Himbeerkonfitüre, Honig und Marzipan homogen miteinander vermischen. Es dürfen keine Klumpen vom Marzipan zurückbleiben; zur Not durch ein Sieb passieren.

Für Füllung 2 Mandeln, Orangeat, Zitronat und Sultaninen/Rosinen vermischen.

Den Lebkuchenteig rechteckig auf ca. 5 mm Dicke ausrollen.

Füllung 1 gleichmäßig darauf verteilen, dann Füllung 2 aufstreuen.

Nun den Teig aufrollen.

Von der Rolle 2 cm breite Stücke abschneiden und auf einem Blech mit Backpapier in Backringe oder in ein Muffinblech legen.

Den Ofen auf 160°C Umluft (170°C Ober-/Unterhitze) vorheizen, das Blech einschieben und für ca. 15 bis 20 min backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen, mit Kuvertüre überziehen und, wenn gewünscht, mit geschälten Mandeln verzieren.

Version 01

© Copyright by Oliver Welling