



# Μπισκότα Lebkuchen

2 ώρες  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

Οικογενειακή  
Μερίδες

2  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε μια μικρή κατσαρόλα ρίχνουμε το μέλι, τη ζάχαρη και το βούτυρο.
- Προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιού μαζί με το χυμό λεμονιού.
- Βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα.
- Όταν το μείγμα λιώσει, προσθέτουμε το αλεύρι, τα αμύγδαλα, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και τα αποξηραμένα φρούτα.
- Ανακατεύουμε συνεχώς ώσπου να γίνει μια κολλώδης ζύμη.
- Αφαιρούμε από την κατσαρόλα και το βάζουμε σε ένα μπολ
- Καλύπτουμε το μπολ με μεμβράνη και το αφήνουμε να ξεκουραστεί και λίγο να φουσκώσει για 1 ώρα.
- Έχουμε προθερμάνει το φούρνο στους 160 βαθμούς.
- Ξεσκεπάζουμε και πλάθουμε τη ζύμη σε μικρά μπαλάκια και τα τοποθετούμε σε ένα ταψί το οποίο έχουμε στρώσει με λαδόκολλα αφήνοντας κάποια απόσταση μεταξύ τους γιατί απλώνουν κατά το ψήσιμο
- Ψήνουμε για 15-20 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσουν.

### Για το γλάσο

- Λιώνουμε τη σοκολάτα μαζί με το βούτυρο και τα μπαχαρικά σε μπεν μαρί ή τα τοποθετούμε για δευτερόλεπτα στο φούρνο μικροκυμάτων ανακατεύοντας συχνά για να μην καεί.
- Αφού ψηθούν τα μπισκότα και ψιλοκρυσώσουν τοποθετούμε με τη βοήθεια ενός μαχαιριού το γλάσο πάνω από κάθε μπισκότο.

## Συστατικά

- 220 γρ. μέλι
- 50 γρ. ζάχαρη μαύρη μαλακή
- 85 γρ. βούτυρο
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- Ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 1 κ.σ. χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 250 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 85 γρ. αμύγδαλα, ωμά τριμμένα
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 100 γρ. φρούτα, αποξηραμένα

### Για το γλάσο

- 1 κ.γ. κανέλα
- 1/2 κ.γ. πιπέρι καγιέν
- 1/4 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 1/4 κ.γ. γαρίφαλο
- 100 γρ. κουβερτούρα
- 20 γρ. βούτυρο

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

424 Θερμίδες (kcal)	19.3 Λιπαρά (γρ.)	9.1 Κορ.Λίπη (γρ.)	54.0 Υδατ/κες (γρ.)
21%	28%	46%	21%
34.9 Σάκχαρα (γρ.)	6.4 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.19 Αλάτι (γρ.)
39%	13%	15%	3%