



# Printen

## Zutaten für 1 Mono-Blech (35 x 38 cm):

1.000 g	Dinkel-Honig Lebkuchenmischung
250 g	Honig
125 g	Eier (2,5 Stück)
600 g	Marzipan
600 g	Nougat

## Zubereitung:

Dinkel-Honig Lebkuchenmischung, Honig und Eier verkneten.

### Knetzeiten

1-Gang Maschine:	4 – 6 Minuten
2-Gang Maschine:	5–6 Minuten langsam
NOVA:	6–7 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig für ca. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen und reifen lassen. Anschließend auf 6 – 8 mm dick ausrollen. Auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen. Oberfläche mit Milch abstreichen und 5 Minuten antrocknen lassen. 6 – 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Lebkuchenboden in Streifen schneiden (ca. 2 cm breit.)

Den zimmerwarmen Marzipan mit Hilfe einer beliebigen Flüssigkeit (Fruchtsäfte, Spirituosen) weich arbeiten. Flüssigkeit je nach eigenem Geschmack. Masse sollte sich mithilfe eines Spritzbeutels aufdressieren lassen. Nun den Marzipan mit dem Spritzbeutel auf die Lebkuchenstreifen spritzen. Anschließend kleine Würfel schneiden (ca. 2 x 2 cm).

Den zimmerwarmen Nougat aufschlagen und kurz vor der Verarbeitung ca. 50 g Kuvertüre unterrühren. Dadurch wird der Nougat fester und lässt sich danach besser verarbeiten. Die Lebkuchen-Marzipanwürfel in die Schokolade tauchen und auf einem Trüffelgitter abtropfen und antrocknen lassen. Nach belieben mit Schokolade verzieren.



Im Holzbackofen:  
Bei 230 °C einschließen  
Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 230 °C  
Unterhitze: 150 °C  
Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 190 °C einschließen  
Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten

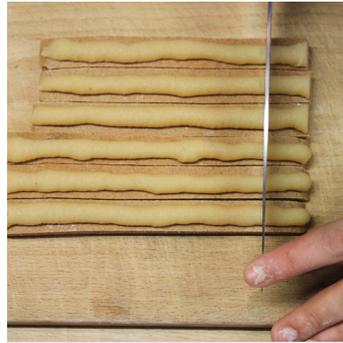
## Anleitung:



Lebkuchenboden in  
Streifen schneiden.



Marzipanmasse  
aufspritzen.



Streifen un Würfel  
schneiden.



Würfel in Schokolade  
tauchen.

