



Menge 60 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BANANEN-KOKOS-LEBKUCHEN

Lebkuchen mal in exotischer Variante - mit Kokos, Banane und Ingwer - unbeschreiblich lecker!



Zubereitung

- 1.** Kokosraspeln in einer Pfanne goldbraun anrösten und abkühlen lassen. Bananenchips im Blitzhacker fein hacken. Ingwer in kleine Stücke schneiden.
- 2.** Eier und Eiweiß mit Salz, Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Kokosraspeln, Bananenchips, Ingwer, Kardamom und Zitronenschale unterheben.
- 3.** Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf die Backblaten geben und etwas flach drücken. Auf ein Backblech legen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 175 °C (Umluft 150 °C) ca. 15–20 Minuten backen, bis die Ränder etwas braun werden.
- 5.** Abkühlen lassen. Dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Lebkuchen mit der Oberseite hineintauchen. Weiße Kuvertüre separat schmelzen und Lebkuchen damit verzieren. Auf einem Kuchengitter fest werden lassen.

Zutaten

250 g	Kokosraspeln
100 g	Bananenchips
30 g	kandierter Ingwer
3	Eier
2	Eiweiß
1 Prise	Salz
200 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Bio-Zitrone
1 Msp.	gemahlener Kardamom
60	Backblaten (5 cm Durchmesser)
250 g	Zartbitter-Kuvertüre
50 g	weiße Kuvertüre

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.