



# Walnuss-Lebkuchenriegel



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	278 kcal	Fett:	22,1 g
Eiweiß:	4,01 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	8,71 g
Kohlenhydrate:	15,4 g	ungesättigte Fettsäuren:	13,4 g

**Zubereitungszeit:**  
1 Stunde 15 Minuten

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175°C (Umluft: 160°C; Gas: Stufe 2) vorheizen. Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, Zucker und einer Prise Salz vermischen. Mit Hilfe von Knethaken solange kneten bis feuchte Krümel entstehen. Anschließend die Krümel mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (22 x 22 cm) geben und mit den Händen leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen lassen. Zum Abkühlen herausnehmen.
3. 50 Gramm Walnüsse grob hacken und beiseitestellen. In einem Topf Zuckerrohrmelasse, Honig, Rum, Butter, Eier, Lebkuchengewürz und eine Prise Salz unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse einzudicken beginnt. Die gehackten Walnüsse unterrühren.
4. Die Gewürz-Nuss-Masse auf den Teigboden gießen und gleichmäßig verteilen. Die restlichen Walnuskerne darauf verteilen und leicht eindrücken. Für weitere 25 Minuten backen, bis die Masse fest ist.
5. Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, mit einem Messer vom Rand lösen und in gleichgroße Riegel teilen.

## Zutaten für 18 Portionen :

### Für den Teig:

- 200 g kalte Butter
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Zucker
- Salz

### Für das Topping:

- 250 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- 60 g Zuckerrohrmelasse
- 80 g Honig
- 2 EL Rum
- 50 g Butter, in Stücken
- 2 Eier
- 2 TL Lebkuchengewürz
- Salz