



Lebkuchen



je 50 g Zitronat und Orangeat

2 Eier

1 Pck. Vanillezucker

200 g brauner Zucker

125 g gemahlene Mandeln

100 g gemahlene Haselnüsse

1 Msp. Backpulver

1 EL Lebkuchengewürz

30 Oblaten

Zubereitung:

Zitronat und Orangeat in sehr kleine Würfel schneiden würfeln. In einer Schüssel die Eier mit einem Mixer schaumig schlagen. Anschließend Zucker und Vanillezucker hinzufügen, die Mischung weiter mixen und anschließend das Lebkuchengewürz einfüllen. Danach werden Haselnüsse, Mandeln, Orangenat/Zitronat und Backpulver auf möglichst niedriger Stufe unter die Eiermischung gerührt und alles muss dann kurz durchziehen.

Von diesem fertigen Teig wird dann jeweils ein EL auf einer der Oblaten gehäuft und mit einem Messer etwas verstrichen. Bei 140 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 25 Min. backen und anschließend auskühlen lassen. Nach Belieben können die Lebkuchen noch mit einem Schokoladen oder Zuckerguss versehen werden.