

Lebkuchen

Backblech: ca. 25 Stück,
Oblaten Größe 70 mm



Zutaten:

3 Eier
170 g Zucker
250 g gemahlene Haselnüsse
50 g Zitronat
50 g Orangeat
2 TL Zimt
½ TL Kardamom
½ TL Nelken
250 g gekochte durchgepresste festkochende Kartoffeln
(abgekühlt)
1 ½ P. Backpulver
225 g Mehl

200 g – 300 g dunkle Kuvertüre
Evtl. 50 g weiße Kuvertüre zur Deko

Backzeit: 160° Umluft
ca. 15-20 Minuten
im vorgeheizten Backofen

Hinweis:

Haltbarkeit: Kühl und dunkel gelagert mindestens 4 Wochen in einer Blechdose, diese jedoch nicht ganz verschließen.

Die Zubereitung des Rezeptes finden Sie im YouTube-Kanal unter:
Silvia W-K