Lebkuchen

ZUTATEN (FÜR 2 BLECHE)

300 g Mandeln

200 g Haselnüsse

500 g Puderzucker

5 Eier

50 g Zitronat

50 g Orangeat

½ TL gemahlene Nelken

½ TL Kardamon

1 TL Zimt

Abgeriebene Zitronenschale

1 Messerspitze Macisblüte

1 Päckchen Oblaten (6 cm Durchmesser)

2 Töpfchen Schokoladenguss

Zum Verzieren abgezogene Mandeln

Schuss Rum

ZUBEREITUNG

Eier und Zucker schaumig rühren.

Ungeschälte, grobgeriebene Mandeln, feingehacktes Zitronat und Orangeat zugeben, Schuss Rum dazu. Alles mischen.

Nelken, Kardamon, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Macisblüte untermischen.

Je einen Esslöffel Teig auf die Oblaten geben und auf ein Backblech legen.

15 min stehen lassen und dann bei mäßiger Hitze 25 min im Ofen backen.

Mit Schokoladenguss überziehen und mit Mandeln verzieren.

© 7-Lebkuchen.docx