

Lebkuchen



Zutaten

250 g Zucker
2 Eier
abgeriebene
Zitronenschale
1 EL Zimt
250 g frische
gemahlene
Walnüsse
45 g Zitronat
45 g Orangeat
ca. 40 Oblaten
ø 5 cm

Zubereitung:

Zitronat + Orangeat fein hacken, das geht am besten portionsweise in der Moulinette zusammen mit den Nüssen. Die Eier schaumig schlagen und mit den übrigen Zutaten zu einem sehr klebrigen Teig verarbeiten. Das Ganze am besten über Nacht lagern, dann mit der Spritztülle auf ca. 40 Oblaten (5cm) verteilen.

Bei 160 °C ca. 20 min backen. Der Kern soll noch weich sein. Mit Zuckerglasur verzieren. Dazu 2-3 EL Puderzucker mit sehr wenig Wasser verrühren. Die Lebkuchen eine Woche verschlossen lagern, erst dann sind sie wirklich gut.