

Lebkuchen vom Blech



Zutaten:

250 g gemahlene Haselnüsse
300 g gehackte Mandeln
200 g Mehl
1 Pck. Lebkuchengewürz
1 schwach gehäufter TL Natron (oder Backpulver)
1 Fläschchen Bittermandelaroma
50 g Zitronat
50 g Orangeat (beides kleinhacken)
200 g Honig
200 g Zucker
40 g Butter
Saft von 1 Zitrone
2 EL Weinbrand
1 Ei

Zubereitung:

Honig, Zucker, Butter, Zitronensaft und Weinbrand in einer Schüssel erwärmen.

Alle anderen Zutaten mit dem Knethaken unter den Honig arbeiten. Teig (unbedingt!) auf Backpapier geben, mit Haushaltsfolie bedecken und in der Größe des Backbleches ausrollen. Folie abziehen. Alufolienstreifen als 4. Rand vor den Teig gelegt, verhindert das Auseinanderlaufen.

Bei 160 °C Umluft 25 min backen, abgekühlt schneiden.