

Aprikosen-Honig-Lebkuchen

Kategorien: Weihnachten, Lebkuchen, Früchte

Zutaten für: 30 Stück

150	Gramm	Getr., ungeschwefelte Aprikosen
6		Eier
300	Gramm	Honig
150	Gramm	Gemahlene Mandeln
2	Teel.	Gemahlener Zimt
3	Teel.	Lebkuchengewürz
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Orangeback
375	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
		Backoblaten(ca.7 cm Ø .)

Anleitung:

Zubereitungszeit: 1 Std. - Quellzeit: 3-4 Std. Ruhezeit: über Nacht -
Backzeit: ca. 30 Min Pro Stück: ca. 130 kcal, ca. 4 g Fett = 28 %

Die Aprikosen waschen und mit Wasser bedeckt etwa 3-4 Std. quellen lassen, dann abtropfen und fein würfeln. Die Eier zusammen mit dem Honig schaumig rühren. Die Mandeln, die Gewürze, den Vanillezucker und das Orangeback unter die Masse heben. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und unterrühren.

Den Teig etwa 1 cm die auf die Oblaten streichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm lassen, auf ein mit Baktrennpapier ausgelegtes Backblech legen und über Nacht trocknen lassen.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erf.mit*RK*08.02.2016 von K.Heizmann