

Lebkuchen (Fein)

Kategorien: Lebkuchen, Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

6		Eier
500	Gramm	Farinzucker oder brauner Zucker
500	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
100	Gramm	Sehr fein gemahlene Organgenat
100	Gramm	Sehr fein gehacktes Zitronat
1	Essl.	Kakao
2	Essl.	Mehl
1/2	Pack.	Lebkuchengewürz
		Runde Back-Oblaten

Anleitung:

Alle Zutaten der Reihe nach zusammenrühren. Den Teig mit einem in kaltes Wasser getauchten Teelöffel auf Oblaten streichen (jedoch nicht bis zum Rand!) und bei 200°C 10 bis 15 Minuten backen. Anschließend in Schokoladenglasur tauchen und eventuell mit abgezogenen Mandeln verzieren.

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Backzeit: 10-15 Minuten