Kartoffel - Lebkuchen

Kategorien: Plätzchen, Gemüse, Lebkuchen, Weihnachten
Zutaten für: 1 Rezept

SUPER SAFTIG UND EINFACH KLASSE

6		Ei(er)
750	Gramm	Zucker
500	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
100	Gramm	Zitronat, klein gehackt
100	Gramm	Orangeat, klein gehackt
200	Gramm	Schokoladenraspel
1	Teel.	Nelke(n), gemahlene
2	Teel.	Lebkuchengewürz
4	Teel.	Zimt
3	Pack.	Backpulver
400	Gramm	Mehl
750	Gramm	Kartoffel(n), gekochte, heiße
		N. B. Oblaten

Anleitung:

6 Eier und 750 g Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. 500 g Haselnüsse, 100 g Zitronat, 100 g Orangeat und 200 g Schokoraspel mit der Eier-Zucker-Masse verrühren. 1 TL Nelkenpulver, 1,5 - 2 TL Lebkuchengewürz und 4 TL Zimt auch noch untermischen. 3 Pck. Backpulver und 400 g Mehl sieben und unter die Masse rühren. 750 g gekochte, geschälte und heiße Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen und zur Masse geben.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech Oblaten mit 50 mm Durchmesser verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Die Menge reicht für ca. 50 Stück.#

Tipp: Die Lebkuchen können nach dem Erkalten mit Schokoladen, Rum- oder Zitronenglasur bestrichen werden.