

Lebkuchen - Busserl

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Frisches Eiweiß flüssig
300	Gramm	Gries - Zucker
1		Kfl. gem.Zimt
2		Kfl.Weizenpuder

ZUGABEN

50	Gramm	Feigen fein geh.
50	Gramm	Zitronat fein geh.
50	Gramm	Orangeat fein geh.
50	Gramm	Frisch Ingwer gerieben

GARNITUR

150		Ca.gehobelte Nüsse
-----	--	--------------------

Anleitung:

Eiweiß mit 1 Esslöffel Zucker mit dem Handrührgerät standfest aufschlagen. Nun den Rest Zucker mit dem Weizenpuder/Mondamin vermischen und nach und nach unter langsamen rühren zugeben, bis das Eiweiß fest ist. Jetzt kommen die restlichen Zutaten vorsichtig mit einem Kochlöffel untergerührt hinzu.

Aus der Masse wird mit einem Kaffelöffel, Nocken abgestochen und in eine Schüssel oder Teller mit gehobelten Haselnüsse und darin etwas wälzen. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und sofort im vorgeheizten Backofen Umluft bei 90°C 15 Min. dann mit 70°C ca. 6 Std vertigtrocknen.