

## Berner - Lebkuchen

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

2		Eiweiss
250	Gramm	Puderzucker
75	Gramm	Orangeat
150	Gramm	Mandeln, gemahlen
150	Gramm	Haselnuesse, gemahlen
1	Teel.	Zimt
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Honig

### Anleitung:

Die Eiweiss steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker Einrieseln lassen. Das Orangeat sehr fein schneiden und Zusammen mit den Haselnuessen, den Mandeln, dem Zimt, dem Mehl und Dem Honig begeben. Alles zu einem Teig zusammenfuegen. Auf wenig Zucker auswallen und Lebkuchen ausschneiden, nach Belieben mit einem Model ein Muster anbringen. Die Lebkuchen ueber Nacht trocknen lassen. Am naechsten Tag die Lebkuchen im auf 120 GradC vorbeheizten Ofen Auf der zweituntersten Rille waehrend 30 bis 40 Minuten backen.