

Kartoffel - Lebkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Kartoffeln - kochen und noch heiß durch die Presse drücken
3		Eier - schaumig rühren
375	Gramm	Zucker - einrieseln lassen, zu einer cremigen Masse schlagen
225	Gramm	Mehl - mit
1 1/2	Pack.	Backpulver vermischt dazugeben
250	Gramm	Gem. Nüsse - geschmackszutaten dazu. Kartoffeln Mit unterheben
50	Gramm	Orangeat - alles zu einem glatten Teig Verarbeiten
50	Gramm	Zitronat
2	Teel.	Zimt
1	Teel.	Nelken
70		Mm Oblaten - Teig auf die Oblaten streichen und Auf ein Backblech setzen

Anleitung:

Bei 180° ca. 20 Min. backen.

Evtl. noch mit Glasur Bestreichen und dekorieren

Und keiner kann glauben, das da Kartoffeln drin sind!!!

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann