

Lebkuchen - Früchte

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Honig
50	Gramm	Fett
3		Eier
150	Gramm	Zucker
100	Gramm	Datteln
100	Gramm	Feigen
1	Teel.	Hirschhornsalz
1/2	Teel.	Pottasche
1	Tasse	Kalten Kaffee (Pulverkaffee)
200	Gramm	Mehl
200	Gramm	Haferflocken "bluetenart"
2 1/2	Teel.	Lebkuchengewuerz
100	Gramm	Rosinen
		Abgeriebene Schale von einer Unbeh. Zitrone
50	Gramm	Zitronat
50	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Gehackte Haselnuesse
50	Gramm	Gehackte Mandeln
		Zuckerguss:
250	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Wasser
3	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

HONIG UND FETT ZUSAMMEN ERWAERMEN UND WIEDER ERKALTEN LASSEN. EIER UND ZUCKER SCHAUMIG RUEHREN. DATTELN UND FEIGEN FEIN WUERFELN. HIRSCHHORN-SALZ UND POTTASCH- E JEW EILS GETRENNT IN KALTEM KAFFEE AUFL O ESEN. ALLE ZUTATEN SCHNELL MITEINANDER VERARBEITEN. DIE GANZE MASSE AM BESTEN MIT NASSER HAND AUF EIN GUT GEFETTETES BACKBLECH STREICHEN. BEI 190 GRAD, MITTLERE EINSCHUBLEISTE, CA. 25 - 30 MIN. BACKEN. NOCH HEISS MIT ZUCKERGUSS UEBERZIEHEN.

NACH DEM ABKUEHLEN IN KLEINE STUECKE SCHNEIDEN. HAELT SICH IN EINER BLECHDOSE GUT FRISCH.