

Lebkuchen - Weiße

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

5		Eier
500	Gramm	Zucker
125	Gramm	Gehackte Mandeln
125	Gramm	Zitronat und Orangeat gemischt
1	Teel.	Zimt
1	Messersp.	Nelken
1	Messersp.	Hirschhornsalz

Anleitung:

Die Eier werden mit dem Zucker von Hand (!!!) eine Stunde gerührt. Dazu gibt man dann die gehackten Mandeln, das geschnittene Orangeat und Zitronat, den Zimt und die anderen Zutaten. Der Teig wird fest geknetet und 1 cm dick ausgewellt Dann sticht man kleine Lebküchle aus. Sie sollten über Nacht trocknen, damit sie Füßle kriegen. Dann bei mäßiger Hitze herausbacken.