

Lebkuchen - Weiße Nürnberger

Kategorien: Kuchen, Teig, Gebäck, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

10		Eier
500	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mandeln (gehackt)
100	Gramm	Zitronat
100	Gramm	Orangeat
1		Zitronenschale (gerieben)
1	Teel.	Nelkenpulver
600	Gramm	Mehl
		Oblaten
		Zucker zum Bestreuen

Anleitung:

Eier zusammen mit dem Zucker cremig schlagen. Mandeln, Zitronat, Orangeat, Zitronenschale, Nelken und Mehl darunter mischen. Diese Masse auf Oblaten verteilen und mit Zucker bestreuen. In dem auf 180 Grad heißen Backofen ca. 30 Minuten backen.