

FEINE LEBKUCHEN

Das leckere Weihnachtsgebäck macht auf jedem Plätzchenteller eine gute Figur. Der runde Klassiker mit Oblate gelingt mit unserem Rezept ganz leicht



ZUTATEN FÜR CA. 70 STÜCK

- ♥ 5 Eier (Gr. M)
- ♥ 400 g brauner Zucker
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 50 g Walnuskerne
- ♥ 100 g Orangeat
- ♥ 100 g Zitronat
- ♥ 3 TL Lebkuchengewürz
- ♥ 200 g gemahlene Haselnüsse
- ♥ 200 g gemahlene Mandeln
- ♥ ca. 70 Oblaten (5 cm Ø)
- ♥ Backpapier

1 AM VORTAG Eier, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 4 Minuten cremig aufschlagen. Walnüsse fein hacken. Orangeat und Zitronat im Universalzerkleinerer sehr fein hacken. Orangeat-Zitronat-Mischung, Lebkuchengewürz, gehackte Waslnüsse sowie gemahlene Haselnüsse und Mandeln unter die Eimasse rühren. Teig zugedeckt über Nacht kalt stellen.

2 AM NÄCHSTEN TAG Teig nochmals durchrühren. Lebkuchenmasse auf den Oblaten verteilen, dabei ca. ½ cm Rand frei lassen. Lebkuchen nebeneinander mit einem Abstand von ca. 2 cm auf drei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen.

3 Blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C/Gas: s. Hersteller) 12–15 Minuten backen. Auf den Blechen auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ½ Std. +

Wartezeit ca. 12 Std.

STÜCK ca. 100 kcal

E 2 g · **F** 5 g · **KH** 12 g

