Gaumenfreuden!

AUS FRÄNKISCHEN BACKÖFEN

Romantisches FRANKEN

Heute von kostbar
CAFÉ BAR KITCHEN COLMBERG

Zutaten

6 Eier
300g gemahlene Mandeln
100g Orangeat
100g Zitronat
1TL Rum
100g Zucker
100g gehackte Mandeln
200g gemahlene Haselnüsse
20g Lebkuchengewürz
100ggeraspelte Zartbitterschokolade
10 Tropfen Bittermandelöl
5 EL Honig
Oblaten

Optional:
100g geschälte Mandeln und Puderzucker für die Zuckerglasur

Zubereitung

Eier schaumig rühren, Zitronat und Orangeat klein hacken und anschließend alle Zutaten mit einem Teigschaber verrühren.

Den Teig 3 Stunden ruhen lassen.

Mit der Lebkuchenglocke auf ein mit Oblaten ausgelegtes Backblech setzen.

Die Lebkuchen ca. 20 Minuten bei 160°C Ober-Unterhitze backen, bis der Rand leicht dunkel wird.

Puderzucker mit Wasser vermengen, bis ein dickflüssiger Guss entsteht, oder mit Kuvertüre die lauwarmen Lebkuchen bestreichen.