

Lebkuchen sehr fein

Zutaten:

- 6 Eier
- 500 g Farinzucker oder brauner Zucker
- 500 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g fein gemahlenes orangenat
- 100 g sehr fein gemahlenes Zitronat
- 1 EL Kakao
- 2 EL Mehl
- 1/2 Päckchen Lebkuchengewürz
- runde Backoblaten

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten der Reihe nach zusammenrühren. Den Teig mit einem in kaltes Wasser getauchten Teelöffel auf Oblaten streichen (jedoch nicht bis zum Rand !!!)

und bei 200 Grad 10 bis 15 Minuten backen.

Anschliessend in Schokoladenglasur tauchen und eventuell mit abgezogenen Mandeln verzieren.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/lebkuchen/home.html