

# Lebkuchen Rezept

## Zutaten:

500 g Mehl

250 g Farinzucker

250 g Zucker

1 P'cken Backpulver

5 Eier

500 g geriebene Haselnüsse

75 g Zitronat

75 g Orangeat

1 TL Zimt

1/2 TL Nelken

1/2 TL Piment

1/2 TL Kardamon

1 Prise Salz

2 EL Rum

## Zubereitung:

Die Eier und den Zucker schaumig rühren, dann das Mehl zugeben und mit dem Backpulver vermengen. Nun folgen nach und nach die restlichen Zutaten. Rührt so lange, bis ein glatter Teig entsteht. Zum Backen könnt ihr die Teigmasse auf Oblaten streichen, etwa 1 cm dick. Das hat den Vorteil, dass die Lebkuchen nicht so schnell austrocknen. Die Backzeit beträgt etwa 20 min.

Ihr könnt die Lebkuchen mit einer dünnen Puderzuckerglasur oder einer Punschglasur nach dem auskühlen verzieren. Wenn ihr möchtet, könnt ihr auf die noch frische Glasur halbe gehäutete Mandeln arrangieren