Lebkuchen



für 2 Bleche, ca. 30 Oblaten (70mm Durchmesser)

Zutaten

250g Kartoffeln, 2 Eier, 250g Zucker, 150g gemahlene Haselnüsse, 30g Zitronat, 30g Orangeat, 150g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Teelöffel Zimt, 0,5 Teelöffel gemahlene Nelken, 20 große Oblaten, ggf. ganze Mandeln oder Haselnüsse, Zucker- oder Schokoladenguß

Zubereitung

1. Kartoffeln weich kochen und anschließend stampfen
2. Kartoffeln etwa 1 Stunde abkühlen lassen
3. Eier schaumig schlagen
4. Zucker, Haselnüsse, Orangeat, Zitronat, Mehl, Backpulver, Zimt, Nelken und Kartoffeln der Reihe nach in die Eier unterrühren
5. Masse auf Oblaten portionieren und glattstreichen
6. den Lebkuchen ggf. mit einer Mandel oder Haselnuß besetzen
7. bei 180°C etwa 15 Minuten backen
8. wenn die Lebkuchen erkaltet sind, mit Zuckerguß oder Schokoladenkuvertüre überziehen

Zeitbedarf

insgesamt ca 90 Minuten