

Nuss-Lebkuchen

Zutaten:

- 50g Zitronat
- 50g Orangeat
- 3 Eier Größe M
- 100g brauner Zucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 3 Tropfen Bittermandelöl
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 250g Haselnüsse ganz
- 1 Msp Backpulver
- Backoblaten 5cm Durchmesser

Ofen auf 200°C (Umluft 180°C Grad) vorheizen. Die Nüsse in 2 Portionen teilen, evtl vorher rösten, und 1 Portion mit dem Zitronat, die andere Portion mit dem Orangeat zusammen mahlen. Eier, Zucker und Vanillezucker ca 10 Minuten schaumig schlagen. Bittermandelöl und Lebkuchengewürz zugeben und unter den Teig rühren. Dann die gemahlenen Nüsse mit Zitronat & Orangeat hinzufügen und unter rühren. Oblaten auf ein mit Backpapier belegte Backblech verteilen. Teig auf die Oblaten verteilen, ca 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Anschließend nach Wunsch verzieren.