Lebkuchen

Von Sandra

Die besten Lebkuchen



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	**10 min**	**n/a**	**40 min**

25 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **50 g** Butter
  weich
- **150 g** Zucker
- **2 x** Eier
- **1 TL** Zimt
- **1 TL** Muskatnuss
- **1 TL** gemahlene Nelken
- **1 TL** Kakaopulver
- **100 g** Zitronat
- **100 g** Orangeat
- **180 g** gemahlene Mandeln
- **120 ml** Milch
- **250 g** Mehl
- **1 TL** Backpulver
- **1 x** Packung runde Backoblaten
- **100 g** Puderzucker
- Zitronensaft

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Butter und Zucker schaumig rühren.

02 Eier nach und nach dazugeben.

03 Orangeat und Zitronat sehr fein hacken.

04 Gewürze, Mandelmehl, Milch, Orangeat und Zitronat unterrühren.

05 Mehl und Backpulver vermischen, sieben und auch unterheben.

06 Masse am besten mit einem Eisportionier auf die Oblaten geben und bei 165° ca. 10 Minuten backen.

07 Puderzucker sieben und Zitronensaft dazu geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

08 Die erkalteten Lebkuchen damit bestreichen und austrocknen lassen.

09 Lasst es euch schmecken.