

# Feine Lebkuchen

*Backzeit: 20 Minuten*

*Backofen: Ober-/Unterhitze 150° C*



Feine Lebkuchen

## Zutaten

- 500 g gemahlene Haselnüsse
- 300 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
- 125 g Zitronat
- 125 g Orangeat
- 500 g Zucker
- 5 Eier
- 2 TL Zimt
- 1 TL Nelken
- Oblaten
- Schokoladenglasur oder aufgelöste Kuvertüre

## Zubereitung

*Backofen vorheizen - Ober-/Unterhitze 150° C Grad*

1. Orangeat fein hacken (per Hand oder mit der Maschine)
2. Eier und Zucker schaumig rühren
3. Zimt, Nelken, gemahlene Nüsse, Orangeat und Zitronat in die Eier-Zuckermasse geben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren
4. Masse 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen
5. Hände anfeuchten, kleine Kugeln formen und auf den Oblaten flach andrücken
6. Nach dem Backen mit Schokoladenguss oder Kuvertüre bepinseln