



# LEBKUCHEN HAUSGEMACHT

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

- 3 Eier (mittlere Größe)
- 120 g brauner Zucker
- 200 g Mandeln
- 200 g Haselnüsse
- 1 St. Nelke
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 1/2 TL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 10 St. Backoblaten (70 mm)
- 2 cl Rum

## ZUBEREITUNG

1. Haselnüsse, Mandeln und Nelken fein mahlen.
2. Zitronat und Orangeat fein hacken.
3. Zucker und Eier sehr schaumig rühren.
4. Die restlichen Zutaten unterrühren.
5. Kleine Häufchen auf Oblaten setzen und glattstreichen.
6. Bei 160 bis 180° (Heißluft) ca. 20 Minuten backen.
7. Mit Zuckerguss oder Schokolade bestreichen.

Ein Lebkuchen hat ca. 60 bis 70 g  
Rohgewicht.