

Lebkuchen

Zutaten

3 Eier
125 g Dinkelmehl (Typ 630)
85 g Karotten
30 g Zitronat
30 g Orangeat
150 g Rohrohrzucker
1,5 g Hirschhornsalz
160 g Nüsse gehackt
1 TL Lebkuchengewürz

Oblaten (Durchmesser 7 cm)

Zubereitung

Karotten schälen und in Stücke schneiden. Zusammen dem Zitronat und dem Orangeat fein pürieren, so dass ihr keine Stücke mehr habt.

Mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig mit Hilfe einer Lebkuchenglocke (oder eines Esslöffels) auf den Oblaten platzieren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Grad ca. 25 Minuten backen.

Die Lebkuchen auskühlen lassen und nach Herzenslust verzieren

