

Lebkuchen vom Blech

Zutaten (für 1 Blech)

200g Citronat
200g Orangeat
250g gemahlene Mandeln
250g gemahlene Haselnüsse
250g Zucker
6 Eier
1 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz

1 Packung Puderzucker (250g)
1 Zitrone



- 1) Hackt das Orangeat und Citronat noch ein wenig feiner als es schon ist.
- 2) Gebt die Zutaten nacheinander in eine Rührschüssel und rührt die Masse mit dem Mixer kräftig um.
- 3) Streicht die Masse gleichmäßig auf ein normales Backblech aus dem Backofen.
- 4) Bei 150 Grad Umluft backt der Lebkuchen nun im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten. Eventuell braucht der Lebkuchen ein wenig länger, bis der Lebkuchen eine leichte Bräune bekommen hat.
- 5) Lasst den Lebkuchen abkühlen und bereitet den Zuckerguss zu.
- 6) Mischt den Saft einer Zitrone mit einer Packung Puderzucker und verteilt den Zuckerguss gleichmäßig über dem Lebkuchen.

Frohe Weihnachten!