

# Lebkuchen

Zutaten	Zubereitung
	Backofen auf 150°C Heißluft vorheizen
4 Eier	Eier schaumig rühren
175g Zucker	Zucker einrieseln lassen
275g Nüsse gemahlen	unterrühren
100g ganze Nüsse 50g Zitronat 50g Orangeat	Alle Zutaten in den Mixer geben und fein mixen, unterrühren
100g Rosinen (evtl. Rumrosinen)	Zugeben
35g Mehl 1 geh. TL Lebkuchengewürz 1 Msp. Kardamon	Unter den Teig rühren.
1 TL Hirschhornsalz 1 TL Wasser	Hirschhornsalz mit Wasser anrühren und unter den Teig rühren
Oblaten (7cm)	Teig auf den Oblaten verteilen (ca. 1 EL) und ca. 15 Minuten backen
Schokoglasur Puderzuckerglasur	Nach Geschmack bestreichen.  <i>Tipp: Damit die Form wie bei den gekauften Lebkuchen wird, hilft der Einsatz einer Lebkuchenglocke!</i>

