

HEXENLEBKUCHEN

♥ Teig:

6 Eier

140 gr. Zucker

2 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

100 gr. Orangeat

100 gr. Zitronat

200 gr. Rosinen

40 ml Rum

2 TL Zimt

1 TL Lebkuchengewürz

1 Msp. Muskat

400 gr. gemahlene Nüsse (ich nehme gerne Walnüsse, da sie kräftiger schmecken)

100 gr. Mehl – kann auch komplett durch Nüsse ersetzt werden



♥

Oblaten Größe nach Wunsch 50-90 mm

200 gr. Kuvertüre/Schokoladen- oder Zuckerguss

♥ Zitronat, Orangeat und Rosinen nach Wunsch zerkleinern. Anschließend den Rum dazu geben und vermischen.

Dann alle weiteren Teigzutaten zugeben und zu einem streichfähigen Teig verrühren und evtl. wird noch etwas Mehl benötigt. (ist immer abhängig von der Größe der Eier)

Den Teig flach auf Oblaten aufstreichen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Bei Ober-Unterhitze 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

♥ Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder Zuckerguss bestreichen.

Ein einfaches, aber sehr leckeres Rezept für saftige Elisenlebkuchen -echt keine Hexerei ☺

♥♥♥