



REZEPT FÜR CA 30 LEBKUCHEN VON: FINJA

DAS BRAUCHST DU DAZU:
10 EIER
500G GEMAHLENE HASELNÜSSE
500G GEMAHLENE MANDELN
800G ROHRZUCKER
100G ORANGEAT
100G ZITRONAT
2 PCK. LEBKUCHENGEWÜRZ, À CA. 15 G
1 EL ZIMT
1 TL ZITRONENSCHALE, GERIEBEN
60 OBLATEN, DURCHMESSER 70 MM
200G SCHOKO-KUVERTÜRE

SO GEHTS:

ORANGEAT UND ZITRONAT MIT EINEM WIEGEMESSER (JEDES ANDERE GROSSE MESSER GEHT AUCH. MUSS ABER DEINE MAMA ODER PAPA MACHEN!) GANZ KLEIN HACKEN. DAS IST EINE GANZ KLEBRIGE ARBEIT UND MACHT NUR AM ANFANG SPASS. ABER JE FEINER DIE MASSE, DESTO BESSER.

DANN ALLE ZUTATEN (AUßER OBLATEN UND SCHOKOKUVERTÜRE) ZU EINER MASSE MIT EINEM RÜHRGERÄT VERRÜHREN. DAS WIRD EINE TOLLE KLEBPAMPE!

DEN OFEN KANNST DU DANN SCHON MAL AUF CA 200° VORHEIZEN.

DER TEIG KANNST DU NUN MIT EINEM GROSSEN LÖFFEL, DEN DU IMMER WIEDER IN WASSER EINTAUCHST, AUF DIE OBLATEN GESTRICHEN. DIESE OBLATEN LEGST DU MIT ETWAS ABSTAND AUF DAS BACKPAPIER AUF DEM BLECH.

DAS VOLLE BLECH MIT DEN LEBKUCHEN DANN IN DEN OFEN SCHIEBEN. REI CA 150°C CA 30MIN IM OFEN BACKEN LASSEN. WENN SIE SCHÖN GOLDBRAUN SIND, KANNST DU SIE HERAUSHOLEN. WENN SIE ZU DUNKEL WERDEN, WERDEN ES KNUSPERLEBKUCHEN.

WENN SIE DANN ABGEKÜHLT SIND, KANNST DU SIE MIT DER SCHOKOGLASUR BESTREICHEN (DIE KANNST DU, SOLANGE DER TEIG IM OFEN BÄCKT, IN EINEM HEISSEN WASSERBAD FLÜSSIG WERDEN LASSEN. MIT DEM FINGER KANNST DU SCHONMAL NASCHEN!)

DIE FERTIGEN LEBKUCHEN HALTEN SICH AM BESTEN IN EINER BLECHDOSE, IN DIE DU AUCH EIN PAAR APFELSINENSCHALEN MIT REINLEGST. DA WERDEN SIE NICHT FEST.



LASS ES DIR SCHMECKEN UND DENKE BEIM NASCHEN AN MICH

FINJA
1