

Rezept

Lebkuchen Maria

Ein Rezept von Lebkuchen Maria, am 27.04.2024

Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln	6 zimmerwarme Eier
625 g Zucker	100 g Zitronat
100 g Orangeat	500 g gemahlene Haselnüsse
4 TL Zimtpulver	2 TL Natron
200 g dunkle Schokoglasur (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40-50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Die Kartoffeln waschen, mit zwei Fingerbreit Wasser in einen Topf geben, dieses aufkochen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 30 Min. garen, anschließend abgießen, kalt abschrecken, pellen, abkühlen lassen und fein reiben.

3. Die Eier mit den Quirlen des Handrührgeräts dickschaumig schlagen, dabei nach und nach den Zucker zugeben.

4. Zuerst die geriebenen Kartoffeln, dann Zitronat, Orangeat, Haselnüsse, Zimtpulver und Natron unterheben.

5. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf die Bleche setzen und nacheinander auf der unteren Schiene je ca. 20 Min. backen. Die Lebkuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und nach Belieben mit Schokoglasur überziehen.