

Backempfehlung für die Weihnachtszeit

Kartoffel-Lebkuchen

aus dem altbayerischen Kochkalender
Rezept von Rosi Fischer, Haidlfing, Niederbayern

Zutaten:

- 🍏 300-350 g Zucker,
- 🍏 3 Eier,
- 🍏 250 g gemahlene Nüsse,
- 🍏 225 g Mehl,
- 🍏 1 ½ Backpulver,
- 🍏 9 Essl. gekochte, geriebene Kartoffeln vom Vortag,
- 🍏 50 g Zitronat,
- 🍏 50 g Orangeat,
- 🍏 2 Teel. Zimt,
- 🍏 1 Teel. gem. Nelken,
- 🍏 Oblaten,
- 🍏 Schokoladen- und Zuckerglasur
- 🍏 halbierte geschälte Mandeln

Zubereitung

Aus Zuckern und Eiern eine Schaummasse schlagen.

Alle übrigen Zutaten zugeben und verrühren.

Den Teig mit 2 Teel. auf Oblaten geben, bei 175 Grad 15-20 Min. backen, erkaltet mit Puderzuckerglasur und/oder Schokoladenglasur bestreichen.

Mit Mandeln verzieren.



Fotos: privat Kartoffel-Lebkuchen mit Schokoladenglasur

