

Rezept: Lebkuchen aus der Oberpfalz

Grundrezept Mandellebkuchen

Zutaten:

1. 4 Eier
2. 125g Farinzucker (brauner Zucker)
3. 300g Mandeln (gemahlen)
4. 100g Mandeln (gehackt)
5. 150g Orangeat
6. 50g Schokolade o. Schokostreusel
7. 1-2 Eßl. Mandellikör
8. Oblaten

Zubereitung:

Orangeat und Schokolade klein hacken. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Dann den Eischnee und die restlichen Zutaten unterheben.

Backen:

15-20 Minuten bei 180° C Unter-Oberhitze.