

REZEPT

Kartoffel Lebkuchen

saftig, bleiben lange frisch



Zutaten

Für den Teig

- 6 Eier
- 500 g Zucker
- 1 ½ TL Zimt
- 1 TL Nelken
- 100 g Zitronat fein gehackt
- 100 g Orangat fein gehackt
- 900 g gekochte, durchgedrückte, mehliges Kartoffeln
- 500 g gemahlene Haselnüsse
- 450 g Mehl
- 1 ½ - 2 Päckchen Backpulver

7 cm Oblaten

leicht geht´s mit einem Lebkuchen
former

Zubereitung

Eier mit Zucker schaumig rühren, Zimt, Nelken und Zitronat/Orangat unterrühren. Kartoffeln, Haselnüsse, gesiebtes Mehl mit Backpulver vermischt unterheben.

Lebkuchenmasse mit einem Messer dick auf die Oblaten streichen. Laufen nur wenig auseinander.

Bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Erkaltet mit Schokolade überziehen und dekorieren.

Variante Nr. 1: Löslichen Espresso mit wenig Wasser anrühren und unter die Schokoladenmasse rühren.

Variante Nr. 2: Haselnüsse teilweise durch Kokosflocken ersetzen

Arbeitszeit **20 Minuten**

Backzeit **30 Minuten**