

## Lebkuchen Rezept

### Einkaufsliste

- Eier
- 500 g Sultaninen
- 200 g Semmelbrösel
- 250 g Butter
- Zimtpulver (2 TL für das Rezept)
- Gewürznelken (0,5 TL für das Rezept)
- Pottasche (10 g für das Rezept)
- Mehl (6 EL für das Rezept)
- Cognac (12 cl für das Rezept)
- 3 Pck. Kuchenglasur (Schokoglasur)
- 1 Pck. Oblaten, 7 cm

### Zubereitung

Zitronat mit Orangeat und Sultaninen durch den Fleischwolf drehen (alternativ die Küchenmaschine). Den Cognac darübergießen, mit den gemahlenden Nüssen abdecken und über Nacht stehen lassen.

Dann alle übrigen Zutaten dazu, mit zerlassener Butter (die wieder abgekühlt ist) vermengen. Auf die Oblaten streichen. Das Blech nicht fetten. Einmal Probe backen 20-25 Minuten bei 180- 200°C.

Da der Teig sehr klebrig ist, mit einem Esslöffel eine kleine Portion auf eine Oblate geben. Daneben ein kleines Schälchen Wasser stehen haben, worin man den Zeigefinger immer befeuchten und damit den Teig auf der Oblate glatt streichen kann.

Arbeitszeit: ca. 30 Min., Ruhezeit: ca. 1 Tag, Schwierigkeitsgrad: simpel