Heidi's Lebkuchen

Zutaten für eine Portion

Zeit: 135 Minuten



Los geht's!
Kartoffeln schälen, weichkochen und auskühlen lassen. Nach dem Erkalten durch ein Gitter reiben, nicht durch die Kartoffelpresse drücken. Die geriebenen Kartoffeln müssen locker in der Schüssel liegen.

Zucker, Vanillezucker, Eigelbe und Kartoffeln mit dem Handrührgerät zu einer Masse verarbeiten.
Mehl mit Backpulver mischen. Mit den Gewürzen, den Nüssen und dem Rum zu der Zucker-Eier-Kartoffelmasse geben. Zitronat und Orangeat klein würfeln und in den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse ziehen.

Mit einem Löffel etwas Teig abstechen, auf die Oblaten geben und mit einem Messer glattstreichen.
Die Lebkuchen bei 175° Grad (Ober-/ Unterhitze) etwa 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Nach dem Erkalten nach Belieben die Lebkuchen mit Zuckerglasur oder Kuvertüre bestreichen.

Der Pfiff an dem Rezept sind die Kartoffeln. Sie sorgen dafür, dass die Lebkuchen weich und saftig werden. Die Bio-Zutaten sorgen für das Besondere Aroma, da Sie intensiver im Geschmack sind und weniger belastet sind.

Zutaten:

- ☐ 750 g Zucker
- ☐ 450 g Mehl
- ☐ 600 g festkochende Kartoffeln, mittelgroß
- ☐ 500 g gemahlene Mandeln
- ☐ 6 Eier
- ☐ 1 Päckchen Backpulver
- ☐ 1 1/2 TL Zimt, Nelken, Lebkuchengewürz (Bio)
- ☐ 1 Päckchen Vanillezucker
- ☐ 2 EL Rum
- ☐ Zitronat und Orangeat (Bio)

Notizen:

Wie hat's geschmeckt? ☆ ☆ ☆ ☆ ☆