

Das Rezept des Monats stammt von Pfarrhausfrau Ulrike Shanel, Würzburg

Zutaten:

6 Eier
350g Zucker
je 2 Messerspitzen gemahlene Nelken
und Muskatblüte
2 TL Zimt
1 Päckch. Citroback
250g gemahlene Mandeln
250g gemahlene Haselnüsse
100g Zitronat
100g Orangeat

ca. 50 Backoblaten 70 mm

Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Zuerst die Gewürze und das Citroback, dann die Mandeln, Nüsse, feingehacktes Zitronat und Orangeat darunter mischen. 30 Minuten kalt stehen lassen. Auf jede Oblate 2 Teelöffel Teig geben und verstreichen.

Bei 150° (Heißluft) 25 – 30 Min. backen.

Kuvertüre schmelzen und die Lebkuchen damit überziehen.