

## **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.