



Nürnberger Lebkuchen

Zutaten:

½ l Wasser, 7 Butterhörnchen

Teig: 4 Eier, 600g Zucker, 2 TL Zimt, 2 TL Nelken, 1 Päck. Backpulver, 100 g gehacktes Zirtonat, 100 g gehacktes Orangeat, 500 g gemahlene Haselnüsse, 250 g Mehl

Backoblaten

Verzierung: Schokoladenglasur

Zubereitung:

Die 7 Butterhörnchen in ½ l Wasser einweichen (nicht ausdrücken).

Teig: Die obigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten und die eingeweichten Butterhörnchen dazugeben. Die Teigmasse auf die Backoblaten streichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen (E180°C) ca. 20 Minuten backen.

Verzierung: Mit der Schokoladenglasur überziehen.