

## Lebkuchen



### Zutaten:

75 g	Margarine
125 g	Zucker
2	Eier
1 TL	Kakaopulver
1 TL	Zimt
1 Msp.	Nelkenpulver
100 g	Zitronat, gemahlen
100 g	Orangeat, gemahlen
150 g	Nüsse, gemahlen
125 ml	Milch
250 g	Mehl
2 Tr.	Bittermandelaroma
1 Pck.	Backpulver
n.B.	Oblaten
1 Pck.	Kuvertüre

### Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 150 °C vorheizen.

Margarine, Zucker, Eier, Zimt, Kakao und gemahlene Nelke zusammen schaumig rühren. Zitronat, Orangeat, Nüsse, Milch, Mehl, Bittermandelöl und Backpulver gut unterrühren.

Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf die Oblaten verteilen und je 1 EL Teig dort portionieren. Mit einem feuchten Messer glatt streichen.

Auf der mittleren Schiene im Ofen 10 min backen, die Lebkuchen danach auskühlen lassen und mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen.

Als Dekoration eignen sich super ganze, halbe oder gehackte Mandeln.

### Tipps

#### Variationen ausprobieren

Anstatt Schokoladenkuvertüre können Sie auch den klassischen Zuckerguss verwenden. So können Sie unterschiedliche Lebkuchen anbieten.