



REZEPT VOM BAMBERGER WEIHNACHTSMARKT

Fränkische Lebkuchen

Lebkuchen sind das Weihnachtsgebäck Frankens. Die **geheime Zutat** hast du dir hoffentlich direkt vom Bamberger Weihnachtsmarkt mitgebracht: eine gute Lebkuchengewürzmischung.

Zutaten

für ca. 25 Stück

TEIG

- ✦ 3 Eier
- ✦ 200 g brauner Zucker
- ✦ 1 Päckchen Vanillezucker
- ✦ 200 g gemahlene Haselnüsse
- ✦ 200 g gemahlene Mandeln
- ✦ je 50 g Orangeat und Zitronat, fein gehackt
- ✦ 15 g Lebkuchengewürz – die geheime Zutat vom Markt
- ✦ abgeriebene Schale einer ½ Bio-Zitrone
- ✦ ½ TL Backpulver

AUSSERDEM

- ✦ ca. 25 Backoblaten (Ø 7 cm)
- ✦ 150 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit

SO GEHT'S

1. Eier, Zucker und Vanillezucker etwa 5 Minuten schaumig schlagen.
2. Alle übrigen Teigzutaten unterheben.
3. Die Masse etwa 1 cm hoch auf die Oblaten streichen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft ca. 20 Minuten backen – die Lebkuchen sollen innen noch weich sein.
5. Abkühlen lassen und mit geschmolzener Kuvertüre überziehen.

Aufbewahren: In einer Blechdose halten sich die Lebkuchen mehrere Wochen – wenn sie nicht vorher aufgegessen sind.