

Lebkuchen

4 Eiweiß

Einige Tropfen Zitronensaft

125 g Zucker

250 g geschälte Mandeln

100 g Schokolade (zartbitter)

50 g Zitronat, 50 g Orangeat

30-50 g Vollkorn-Dinkelmehl

1/2 TL Backpulver

Oblaten und Kuvertüre für die Glasur

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zitronensaft und Zucker unterheben und weiterschlagen.

Geschälte, geriebene Mandeln, geriebene Schokolade, fein geschnittenes Zitronat und Orangeat und das mit Backpulver gemischte Mehl unterheben.

Die Masse auf die Oblaten streichen oder einen Lebkuchenpils dafür verwenden.

Kalt stellen und bei 150 ° backen.

Wenn die Lebkuchen erkaltet sind, mit Schokoladenglasur überziehen.

Eine friedliche Advents-
und Weihnachtszeit!

