

Nürnberger Lebkuchen

Zutaten:

- 2 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Mandeln, gemahlen
- 40 g Zitronat/ Orangeat
- Abrieb einer Zitrone
- Zimt, gemahlen
- Nelke, gemahlen
- Oblaten
- Kuvertüre

Zubereitung:

1. Eier mit Zucker 15 Minuten lang schaumig rühren.
2. Mit den restlichen Zutaten (Mandeln, Zitronat/ Orangeat, Abrieb einer Zitrone, Zimt, Nelke)
3. Kleine Häufchen auf die Oblaten setzen.
4. Die Lebkuchen bei 175 °C ca. 20 Minuten backen. (Der Teig muss noch feucht sein!)
5. Die Kuvertüre im Wasserbad zerlassen und die warmen Lebkuchen mit einer Gabel von unten anstecken und mit Kuvertüre überziehen.