

Lebkuchenplätzchen**Zutaten für 40 Plätzchen**

3 Eier Größe L
80g Roh-Rohrzucker
½ Teelöffel Salz
100g weiche Butter
100g Zitronat
100g Orangeat
150g geriebene Mandeln
200g geriebene Haselnüsse
1 gehäufte Teelöffel Lebkuchengewürz
1 gehäufte Teelöffel Backpulver
abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone
Backoblaten mit ca. 5 cm Durchmesser

Zubereitung

Für den Teig Orangeat, Zitronat, Zitronenschale, Zimt und die Hälfte der geriebenen Mandeln im Mixer fein hacken. Restliche Mandeln und Haselnüsse mit dem Backpulver vermischen. Die Eier mit dem Zucker und dem Salz schaumig schlagen, dann die weiche Butter einrühren, anschließend alle anderen Zutaten. Teig 30 Minuten ziehen lassen und noch einmal gut durchrühren.

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise mit einem nassen Teelöffel auf die Oblaten verteilen, auf das Backblech legen und ca. 45 Minuten backen, bis die Lebkuchenplätzchen goldbraun sind.

Rezept und Autor: Helmut Gote