

Lebkuchen nach einem Rezept von Judith's Oma

- 6 Eier
- 200g brauner Zucker
- 100g weißer Zucker
- 250g gemahlene Mandeln
- 250g gemahlene Nüsse
- 100g Zitronat (kleingehackt)
- 100g Orangeat (kleingehackt)
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Teelöffel Zimt
- 2 Teelöffel Lebkuchengewürz
- abgeriebene Schalen von 2 Zitronen

Eier und Zucker schaumig rühren,
danach alle anderen Zutaten unterrühren.

Falls der Teig zu weich ist mehr gemahlene Nüsse dazugeben.

Nach Belieben evtl. nach gehackte Walnüsse unterrühren.

Teig über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und leicht platt drücken. Wer mag kann auch den Teig auf Oblaten setzen.

Bei 160 Grad für 20-30 Minuten backen.

Dann mit Kuvertüre oder Zuckerglasur bestreichen und mit Mandelplättchen garnieren.