

Kartoffel-Lebkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Eier, 375 gr Zucker, 225 gr Mehl, 50 gr gerieb. Schokolade, 50 gr Zitronat + Orangeat, 250 gr gemahl. Mandeln oder Nüsse, 1,5 Päckchen Backpulver, 350 gr geriebene Kartoffeln (v. Vortag), Lebkuchengewürz, Kuvertüre, Oblaten.

Die Vorbereitungen:

Eier u. Zucker sehr schaumig rühren, die restl. Zutaten mischen und nacheinander unterrühren, zuletzt die Kartoffeln unterheben.

Die Zubereitung:

Auf runde Oblaten wenig aufstreichen, bei 200 ° 20 Min. backen und noch warm mit Kuvertüre bestreichen.

Ergibt ca. 50 Stck. bei 70 mm Oblatengröße