STERN ADVENT

Lebkuchen

Zutaten für 1 Portionen:

500 g	Zucker
500 g	Haselnüsse
500 g	Sultaninen
200 g	Zitronat
200 g	Orangeat
10	Ei(er)
250 g	Butter
2 TL	Zimt
½ TL	Gewürznelke(n)
10 g	Pottasche
200 g	Semmelbrösel
6 EL	Mehl, evtl. mehr
12 cl	Cognac
3 Pck.	Kuchenglasur (Schokoglasur)
1 Pck.	Oblaten, 7 cm

Zitronat mit Orangeat und Sultaninen durch den Fleischwolf drehen (evtl. mit der Küchenmaschine). Den Cognac darüber gießen, mit den gemahlenen Nüssen abdecken und über Nacht stehen lassen. Dann alle übrigen Zutaten dazu, mit zerlassener und wieder abgekühlter Butter vermengen. Die Masse mit einem Esslöffel und feuchten Händen auf die Oblaten streichen und ca. 20–25 Minuten bei 200–220°C backen.