

Artikel vom 29.11.2020

Wir wünschen einen besinnlichen

## 1. Advent



Dieses Jahr ist alles anders. Leider auch in der Weihnachtszeit. Deshalb wollen wir Ihnen den "Advent dahoam" ein wenig versüßen, indem wir jeden Adventssonntag eine kleine Überraschung passend zur Weihnachtszeit für sie vorbereitet haben. Heute wollen wir Sie mit einem Rezept für Lebkuchen zum Backen verführen. Wir wünschen guten Appetit und einen besinnlichen ersten Advent!

## Lebkuchen

### Zutaten:

2 Eier  
375g brauner Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
125g Haselnüsse  
125g Mandeln  
25g Zitronat  
25g Orangeat  
1 Pck. Spekulatiusgewürz  
1/2 Teel. Zimt  
4 Bamberger Hörnchen vom Vortag  
etwas Wasser  
2 El. Rum  
125g Mehl  
3g Backpulver  
Oblaten  
Kuvertüre



CSU  
über ein Messer

### Zubereitung:

Die Butterhörnchen in eine Schüssel geben und mit 2 El Rum und etwas Wasser einweichen.

Die Hörnchen sollten das Wasser aufsaugen können, daher nicht zu viel verwenden.

Wenn Kinder mitessen, kann man die Hörnchen natürlich auch nur in Wasser einweichen.

Mandeln und Haselnüsse mit Orangeat und Zitronat fein reiben.

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.

Geriebene Nüsse, Mandeln, Orangeat und Zitronat unterrühren.

Das Spekulatiusgewürz und den Zimt hinzufügen und mit den eingeweichten Butterhörnchen zu einem glatten Teig verrühren.

Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren.

Mit Hilfe eines Messers oder einer Lebkuchenglocke den Teig auf die Oblaten streichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Bei 175°C ca 20-25 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit flüssiger Kuvertüre bestreichen.

CSU  
über ein Messer