

# Kartoffel-Lebkuchen



## Zutaten:

- 125 g Kartoffeln (mehlig)
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 30 g Orangeat
- 30 g Zitronat
- 1 TL Zimt
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 120 g Mehl
- ¾ Packung Backpulver
- Oblaten Durchmesser 40 mm
- 200 g Zartbitter Kuvertüre oder Noisette Schokolade

## Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, schälen und abkühlen lassen. Die kalten Kartoffeln reiben oder durch eine Kartoffelpresse pressen, oder stampfen.
2. Zucker und Ei mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
3. Orangeat und Zitronat klein hacken und mit Zimt zur Schaummasse dazugeben.
4. Abwechselnd Mehl, Nüsse und Kartoffeln und die Schaummasse heben, bis ein schöner glatter Teig entsteht.
5. Teig mit kleinen Löffeln auf die Oblaten streichen. Lebkuchen auf ein Backblech mit Backpapier setzen und bei 180°C Heißluft ca. 12 Minuten backen.
6. Schokolade oder Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen und die ausgekühlten Lebkuchen damit bestreichen.

Mit einer Glasur bleiben die Lebkuchen länger saftig.

## Haselnüsse:

- Sind Vitamin-Wunder
- Sorgen für starke Knochen
- Punkten mit Eisen
- Stärken Nerven und Gehirn
- Schützen Herz und Gefäße

KW 50

[www.ehanuschke.de](http://www.ehanuschke.de)



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18:30 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle: Katharina Hanuschke

Rezeptquelle: Katharina Hanuschke