

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Crossaint Lebkuchen

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Backen, Crossaint, Lebkuchen, Weihnachten

---

400 g	Haselnüsse	250 g	Vollkornmehl
6	Crossaints (ca. 280g-	20 g	Kakao
50 g	300g)	20 g	Lebkuchengewürz
50 g	Orangat	7 g	Hirschhornsalz
250 g	Zitronat	1/4 Liter	Wasser
250 g	Zucker	200 g	Schokoglasur
4	Brauner Zucker		Backoblaten 7 cm
	Eier		

---

Zucker und Eier ca. 10 min schaumig rühren, dann Mehl und Gewürze dazugeben.

Hirschhornsalz in etwas Wasser einweichen, dann zum Teig geben.

Haselnüsse, zerbröselte Crossaints, Kakao und Wasser dazumischen, auf Oblaten streichen und backen.

PS.: Die Crossaints dürfen ruhig schon etwas älter sein dann lassen sie sich besser zerbröseln!!