

Weihnachtsbacken Rezepte

Weißer Lebkuchen Backen

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten

2	Eiweiß		-gewürfelt
200 g	Puderzucker	20 g	Belegkirschen
1 Prise	Zimtpulver		-gewürfelt
1/4	unbehandelte Zitrone	75	Oblaten
	-davon		-Durchmesser 4 cm
	-die abgeriebene Schale	50 g	Angelikastengel
200 g	gemahlene Mandeln		-oder
50 g	Zitronat		kandierte Orangenschale

Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben. Weiterschlagen, bis die Masse ganz steif ist. Zimt, Zitronenschale, Mandeln, feingewürfeltes Zitronat und Belegkirschen zufügen.

Backblech mit den Oblaten auslegen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen daraufsetzen. Den Ofen auf 150.C (Gas: Stufe 1) vorheizen.

Kandierte Orangenschale bzw. Angelikastengel in kleine Stückchen schneiden, die Lebkuchen damit verzieren.

Im Ofen 10 - 15 Minuten backen. Gerade richtig sind die Lebkuchen, wenn sie an der Oberfläche trocken sind, der Teig im Inneren jedoch noch etwas feucht ist.