

Weihnachtskuchen Rezepte

Berner Lebkuchen

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Schweiz, Weihnachten

2	Eiweiss	150 g	Haselnüsse, gemahlen
250 g	Puderzucker	1	Teel. Zimt
75 g	Orangeat	1	Essl. Mehl
150 g	Mandeln, gemahlen	1	Essl. Honig

Die Eiweiss steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Das Orangeat sehr fein schneiden und zusammen mit den Haselnüssen, den Mandeln, dem Zimt, dem Mehl und dem Honig begeben.

Alles zu einem Teig zusammenfügen.

Auf wenig Zucker auswallen und Lebkuchen ausschneiden, nach Belieben mit einem Model ein Muster anbringen.

Die Lebkuchen über Nacht trocknen lassen.

Am nächsten Tag die Lebkuchen im auf 120 Grad °C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 30 bis 40 Minuten backen.