

Rezept für Haferflocken Lebkuchen

VON Priska

ZUTATEN

5 Eiweiß	45
150 g Puderzucker	Backoblaten (5 cm Durchmesser)
200 g gemahlene Haselnüsse	200 g Zartbitter Kuvertüre
50 g Zucker	
1/2 Zitrone (Saft)	
1 Messerspitze Zimt	
7,5 g Lebkuchen Gewürz (halbes Päckchen)	
100 g Mehl	
1/2 TL Backpulver	
100 g Haferflocken	



PORTIONEN
1 Portionen

ZEIT
30 Min

ZUBEREITUNG

Eiweiß sehr steif schlagen und den gesiebten Puderzucker nach und nach dazu geben.

Die gemahlene Haselnüsse, den Zitronensaft und den Zucker unterrühren

Zimt, Mehl, Backpulver, Lebkuchen Gewürz und Haferflocken vermischen und unter die Eischnee Masse heben

Den Teig mit einem Spritzbeutel auf die Oblaten spritzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Die Lebkuchen bei 150 Grad Umluft ca. 12-15 Minuten backen

Die erkalteten Lebkuchen mit der Kuvertüre bestreichen



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.