

Lebkuchen mit Butterhörnchen



trockene Butterhörnchen, alte Milchbrötchen oder alter Hefezopf wird hier zu leckeren saftigen Lebkuchen

Zutaten:	Zubereitung:
225 g trockene Butterhörnchen, Milchbrötchen oder Hefezopf	reiben und mit
0,2 l Wasser	die Brösel in einer großen Rührschüssel einweichen.
2 kleine Eier	zugeben und gut verrühren.
250 g gemahlene Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse oder Mandeln)	unterrühren
300 g Zucker	zu Puderzucker mahlen und gut unterrühren, damit sich der Zucker auflösen kann
5 g gem. Kardamom 2 Pck Backpulver 1 Mssp gem. Nelken 10 g Zimt	unter die Zutaten mengen
50 g Zitronat	fein hacken und zugeben

50 g Orangeat	
125 g Mehl	unterrühren. Den Teig 20 Minuten quellen lassen, dann nochmals durchrühren. Mit der Lebkuchenglocke oder mit einem Eßlöffel auf
runde Oblaten	streichen.

Temperatur:	180 Grad Umluft vorheizen
Backzeit:	15-20 Minuten backen, bis die Lebkuchen einen kleinen braunen Rand bekommen.

dunkle Kuvertüre schmelzen	die Lebkuchen damit überziehen. Mit
je ½ Haselnuss oder Walnuss	verzieren.