Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

November 2008

Lebkuchen

Zutaten:

6		Eier
350	g	Zucker
2	Msp.	Nelken, gemahlen
2	Msp.	Muskat, gemahlen
2	TL	Zimt
		Schale von 2 Zitronen
250	g	Mandeln, gemahlen
250	g	Haselnüsse
200	g	Zitronat, fein gehackt
200	g	Orangeat, fein gehackt
1	Pck.	Oblaten

1. Die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen.
2. Die Gewürze (Nelken, Muskat, Zitronat, Orangeat und die Zitronenschale) hinzufügen.
3. Nun abwechselnd die gemahlenen Nüsse, das Zitronat und das Orangeat unterheben (wenn Sie kein Zitronat und Orangeat mögen, können Sie ersatzweise auch Schalen von Zitronen und Orangen in den Teig einarbeiten.)
4. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, die Masse mit Teelöffeln abstechen und auf Backoblaten setzen.
5. Den Backofen auf **150°C vorheizen und bei Ober- und Unterhitze 25-35 Minuten** backen.

Tipp: Damit der Teig den Geschmack der Gewürze gut annehmen kann, empfiehlt es sich den Teig bereits 2 Tage vorher zu machen, ihn in Folie zu verpacken und im Kühlschrank oder einem kühlen Ort ziehen zu lassen.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag	15:00 – 18:00 Uhr
Zusätzlich Mittwoch	9:30 – 12:30 Uhr
Samstag	9:00 – 12:00 Uhr

Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich
Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40
www.muehle-kottmann.de