

LEBKUCHEN MIT KAROTTEN

Zutaten:

9 ganze Eier
500g Zucker
500g gemahlene Nüsse
1 Pck. Zitronat
1 Pck. Orangeat
250g Karotten
375g Mehl
1 Pck. Lebkuchengewürz
5g Hirschornsalz
Oblaten Ø70 - 90 mm

Zubereitung:

Eier mit Zucker verrühren.

Nüsse, Zitronat, Orangeat u. Karotten zusammen mischen und fein mahlen. Gemahlene Zutaten unter die Eiermasse heben.

Mehl und Lebkuchengewürz mischen und unter die Masse heben. Das aufgelöste Hirschornsalz hinzugeben.

Bei 175° - 200°C 15 - 20min backen

Ergibt ca. 100 Stück