



DESSERT

KARTOFFEL-LEBKUCHEN



★★★★★ (2)

CA. 1H
FÜR CA. 30-40 STÜCK VON 7 CM Ø

ZUTATEN

Teig

- 350 g** mehligkochende Kartoffeln
- 250 g** Weissmehl
- 3 TL** Backpulver
- 1 TL** Salz
- 250 g** gemahlene Haselnüsse
- 2 ½ EL** Lebkuchengewürz
- 1 EL** Zimt, gemahlen
- 2 EL** Kakaopulver
- 50 g** Orangeat, fein gehackt
- 50 g** Zironat, fein gehackt
- 3** Eier (Grösse M)
- 250 g** brauner Zucker

Zum dekorieren

- 200 g** Schokoladenglasur
- Dekoration siehe Tipp

ZUBEREITUNG

- 1** Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und weichkochen. Durch das Passe-vite oder die Kartoffelpresse drücken. Leicht abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2** Mehl, Backpulver, Salz, Haselnüsse, Kakaopulver und Gewürze in einer Schüssel mischen.
- 3** Zucker und Eier in eine Schüssel geben. Mit dem Handmixer schaumig schlagen bis die Masse heller wird. Das Kartoffelpüree, die trockenen Zutaten sowie das Orangeat und Zitronat zur Eiermasse geben. Zu einem gleichmässigen Teig verrühren.
- 4** Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Jeweils ca. 1 ½ EL Teig auf die Oblaten geben. Mit Hilfe eines in Wasser getauchten Spachtels oder Löffels glattstreichen. Die Lebkuchen mit etwas Abstand auf den Blechen verteilen. Die Bleche nacheinander in der unteren Ofenhälfte ca. 12–15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 5** Für die Dekoration die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen. Die Lebkuchen eintauchen oder damit bepinseln. Nach Belieben mit weisser Glasur, Zuckerperlen, Nüssen oder Mandeln dekorieren.

TIPP

Dekoration nach Belieben:

- weisse Schokoladenglasur, Zuckerperlen, Nüsse, Mandeln etc.