

Blankeneeses Lebkuchenschnitten

Fuer den Teig;

125	g	gehackte Mandeln
125	g	gehackte Haselnuesse
150	g	gehacktes Zitronat
4	El	Kirschwasser
750	g	Weizenvollkornmehl
1	Paeckchen	Lebkuchengewuerz
1	Stueck	Zitrone (Saft und Schale)
750	g	Honig
3		Eigelb
7	El	oel
1	Tl gehaeuft	Hirschhornsalz
1	El	Wasser

ausserdem:

Fett und Mehl fuer das Backblech

sowie

1 Eigelb

und

1 Tl Milch zum Bestreichen

100 g Mandelblaettchen zum Bestreuen

Zubereitung :

Mandeln, Haselnuesse und Zitronat mischen

und mit dem Kirschwasser traenken.

Mehl mit dem Lebkuchengewuerz in einer Schuessel mischen,
in die Mitte eine Vertiefung druecken und Zitronensaft und -schale,
Honig, Eigelb, Oel

und das in Wasser aufgeloeoste Hirschhornsalz hineingeben.

Von der Mitte aus mit dem Mehl vermengen.

Zum Schluss die in Kirschwasser getraenkten Zutaten untermengen.

Ueber Nacht stehen lassen.

Auf einem gefetteten und gemehlten Backblech ausrollen,
mit einem in warmes Wasser getauchten Teigschaber glattstreichen,
mit Eigelb-Milch bepinseln und mit Mandelblaettchen bestreuen,

Im vorgeheizten Backofen backen.

Den Lebkuchen noch warm in Stuecke schneiden.

Elektroherd : 180 C = 356 F

Backzeit : ca. 25 min.