

# Lebkuchen

## Zutaten für ca. 16 kleine Lebkuchen

5 Datteln kurz in heißem Wasser eingeweicht

100g Apfelmark

2 EL Mandelmus

1 EL Orangenabrieb

Spritzer Orangensaft

130g gemahlene Mandeln

100g gemahlene Haselnüsse

2 EL geschrotete Leinsamen

1 TL Backpulver

2 TL Lebkuchengewürz

1 TL Zimt

1 Prise Salz

40 g getrocknete Aprikosen, gewürfelt

Topping:

150g dunkle Schokolade

16 geschälte Mandeln



## Lebkuchen

### Zubereitung

Die eingeweichten Datteln mit Apfelmark, Mandelmus, Orangenabrieb und Orangensaft mixen. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und nur kurz pulsieren, bis eine klumpige Masse entsteht. Dann etwas stehen lassen bis der Ofen vorgeheizt ist. Mit feuchten Händen immer eine Esslöffelmenge in den Händen zu einem Ball und dann zu einem Lebkuchen formen und auf ein Backblech legen. Bei 170 Grad Umluft für 10-12 Minuten backen, abkühlen lassen, in dunkler Schokolade wälzen und mit geschälten Mandeln dekorieren. Genießen und ganz viele verschenken!

