



Lebkuchen

Zutaten für ca. 16 kleine Lebkuchen

5 Datteln kurz in heißem Wasser eingeweicht
100g Apfelmarmelade
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 Apfelmus, 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 einen 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!

