

Leipziger Lebkuchen

Ergibt etwa 25 Stück

100 g Butter, 250 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, 250 g Mehl, $\frac{1}{2}$ TL Backpulver, $\frac{1}{2}$ TL Kardamom, $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Nelken, $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt, 35 g gemahlene Mandeln, 35 g Zitronat, fein gehackt, 25 Stück Backoblaten mit 6 cm Durchmesser, 25 Stück Mandelhälften.

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier dazugeben und weiterrühren, bis die Masse sichtbar heller geworden ist. Das Mehl mit Backpulver, Gewürzen, Mandeln und Zitronat mischen, in die Eimasse geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf jede Oblate einen leicht gehäuften Esslöffel der Lebkuchenmasse streichen. Die bestrichenen Oblaten mit einer Mandelhälfte dekorieren und auf einem Blech an einem kühlen, trockenen Ort über Nacht leicht antrocknen lassen.

Die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 8 bis 10 Minuten backen. Sie sollen innen noch feucht sein.

Tip: Die Lebkuchen in gut schliessenden Dosen aufbewahren. Damit sie nicht hart werden, einen Apfelschnitt auf Backpapier in die Dosen legen.