



# Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

## 21. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Maria Eder aus Unsernherrn - sie stellt ihre Kartoffellebkuchen vor

### Zutaten

300 g Zucker  
3 Eier  
250 g Mehl  
1 ½ Päckchen Backpulver  
50 g Zitronat  
50 g Orangeat  
2 EL Rum  
2 TL Zimt  
1 TL Nelken  
250 g gemahlene  
Nüsse/Mandeln  
350 g gekochte Kartoffeln

### Zubereitung

Zucker und Eier miteinander verrühren. Zu der Zucker-Ei-Masse das Mehl, Backpulver, Rum, Zimt und Nelken und klein gehacktes Zitronat sowie Orangeat geben und vermengen. Anschließend die Nüsse und die durchgepressten Kartoffeln untermischen.

Masse mit Löffel auf Oblaten verteilen und mit einem nassen Löffel glattstreichen. Bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Nach Geschmack mit Schokoladenglasur überziehen.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Maria Eder