Aus der Ortsbäuerinnen Backstube
3. Dezember

Weiter geht es mit Ortsbäuerin Birgit Landes aus Ammerfeld – sie stellt ihre Butterhörnchen Lebkuchen vor

Zutaten

450 g trockene, paar Tage alte Butterhörnchen
500 g gem. Haselnüsse
600 g Zucker
10 g Kardamom
7,5 g Hirschhornsalz
15 g Lebkuchengewürz
75 g Zitronat
75 g Orangeat
250 g Mehl
20 g Zimt
3 Eier
ca. 0,4 l Glühwein (evtl. auch Wasser, Punsch oder Rotwein)

Zubereitung

Die trockenen Butterhörnchen in der Hand zerreiben und mit Haselnüssen, Zucker, Mehl und Gewürzen vermischen. Zitronat und Orangeat etwas zerkleinern und untermischen. Eier und Glühwein zugeben und mit einem Teigschaber zu einem Teig verrühren. Nun Lebkuchen formen und auf das Backblech oder auf Oblaten setzen. Bei 180 °C auf Ober/Unterhitze ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Birgit Landes