

# Kartoffellebkuchen



Ein Rezepttipp von:  
**Maria Hoßmann**,  
Bezirksbäuerin in  
Unterfranken

## ZUTATEN:

[für ca. 30 Stück]

350 g Kartoffeln, gekocht gewogen  
3 Eier  
225 g Mehl  
300 g Zucker  
50 Zitronat  
50 g Orangeat  
250 g Haselnüsse  
1 ½ TL Backpulver  
1 TL Zimt  
1 TL Ingwer  
½ TL. Lebkuchengewürz  
50 g Schokostreusel  
ca. 30 Oblaten  
Nach Belieben 250 g  
geschmolzene Kuvertüre



## ZUBEREITUNG:

- 1 Die Kartoffeln kochen, durchpressen und abkühlen lassen.
- 2 Danach alle Zutaten zu einem Teig vermengen.
- 3 Die Lebkuchen mit einer Lebkuchenglocke ausdrehen (siehe Foto unten) oder mit der Hand formen und die Oblaten setzen.
- 4 Bei 200 °C (Ober- Unterhitze) 20 Minuten backen und auskühlen lassen.
- 5 Nach Belieben mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen.

**Tipp:**  
Die Kartoffeln können  
auch ganz oder teilweise  
durch gekochte Karotten  
ersetzt werden.

