

Lebkuchenpudding

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

- 280 g Puderzucker
- 1 Zitrone; Saft und
; abgeriebene Schale
- 140 g gemahlene Mandeln
- 70 g Mehl
- 2 Eiweiß; (zu Schnee
; geschlagen)
- 100 sm runde Oblaten (40 mm
; Durchmesser)

Zucker mit Zitronenschale und -saft mischen, gemahlene Mandeln und Mehl unterrühren. Zum Schluß Eischnee unterheben. Je ein haselnußgroßes Häufchen davon auf die auf dem Backblech ausgelegten Oblaten geben. Bei 175 Grad 15

Minuten backen. Mindestens 1 Woche in Blechdose verpackt ruhen lassen.

Eßbar sind sie direkt nach dem Backen, dann sind sie knusprig und nach mind. 1 Woche, dann werden sie mürbe. Dazwischen haben sie eine zähe Phase.