

*Folge vom 20. November 2020*

Bei Claudia Conrath gibt es heute  
Die besten Lebkuchen zum Selberbacken

## Zutaten

für ca. 25 – 30 Lebkuchen:

- 300 g brauner Zucker
- 225 g Mehl
- 250 g gemischte fein gehackte Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln etc.)
- 125 g Zitronat und Orangeat gemischt, fein gehackt
- 1 TL Zimtpulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 geh. EL Backpulver
- 350 g Kartoffelpüree (selbst zubereitet und dann abgewogen)
- 3 Eier
- Oblaten

## Küchentools:

- 1 Topf
- 1 Kartoffelstampfer
- Multihacker oder Wiegemesser
- 1 Quirl
- 1 Schüssel
- Backblech
- Esstlöffel

Zubereitung:

Kuchenglasur Zartbitter oder Vollmilch, je nach Wunsch ...

Kartoffelpüree zubereiten und abkühlen lassen. Nüsse nach Wahl sowie Zitronat und Orangeat fein würfeln. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eier mit dem Zucker sehr schaumig rühren. Restliche Zutaten zufügen und verkneten. Die Oblaten auf ein Backblech aufsetzen und jeweils mit einem guten Esslöffel Teig bestreichen. Die Lebkuchen für 15 – 20 Minuten zart golden backen (nicht zu dunkel werden lassen, sonst werden sie hart!) Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen und die Lebkuchen damit bestreichen, auf einem Gitterrost trocknen lassen. Aufbewahren in einer Keksdose mit Lagen von Backpapier, damit sie nicht aneinander kleben.

**Tipp für das Kartoffelpüree:** ich stampe die Kartoffeln und mache ein klein wenig Milch dazu. Für diejenigen, die keine Milch vertragen, geht das aber auch ganz perfekt nur mit fein gestampften Kartoffeln.