

# Lebkuchen vom Blech

( ein altes Familienrezept )

①

375g Honig

375g Zucker oder Sirup oder gemischt

1 Päckchen Vanille Zucker

100g Butter

→ zusammen erwärmen und wieder abkühlen lassen

②

100g gehackte Mandeln

100g gemahlene Haselnüsse

100g Zitronat oder Orangat

2 Eier

2 Teelöffel feinstes Lebkuchengewürz

1 Teelöffel Zimt

→ dazugeben

③

375g geriebene Pellkartoffel vom Vortag

375g Mehl gemischt mit 1 Päckchen Backpulver

10g Kakao

→ dazugeben

④ alles auf ein eckiges Blech geben und bei Mittelhitze 30-40 min. backen

⑤ abgekühlt mit dunkler Schokolade überziehen und mit Mandeln dekorieren

⑥ lässt es sich auch gut schneiden ☺