

GESUNDE LEBKUCHENVARIATIONEN - GLUTENFREI

ZUTATEN

200 g gemahlene Mandeln
80 g Datteln
Saft einer Bio-Zitrone und
einer Bio-Orange
2 Eier
2-3 TL Lebkuchengewürz

Zur Dekoration:

Zartbitterkuvertüre
Mandeln/Haselnüsse

ZUBEREITUNG

1. Die Datteln im warmen Wasser für ca. 15 Minuten einweichen lassen.
2. Das Wasser verwerfen und die Datteln danach mit den Eiern und dem Saft der Zitrusfrüchte pürieren.
3. Anschließend die gemahlene Mandeln und das Gewürz unterheben und zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf einem Backblech etwas andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 15 Minuten backen.
4. Die Lebkuchen können nach Belieben mit Mandeln, Haselnüssen und Kuvertüre verziert werden.

*Wir wünschen
guten Appetit!*

