Bachls Erdäpfel Lebkuchen

Schwierigkeitgrad ●●○○○ | 40 Stk. | 45 min

Zutaten

220g	Mehl
300g	Zucker
250g	Nüsse gemahlen
1/2 Pkg.	Lebkuchengewürz
1/2 Pkg.	Backpulver
3	Eier
500g	Bachls Erdäpfel Sorte: Venezia
einige	Oblatten
evtl.	Kuchenglasur
etwas	Orangen- & Zitronenzeste

Schritte

1. Die Erdäpfel schälen, kochen und auskühlen lassen.
2. Zucker und Eier in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.
3. Mehl mit Backpulver einsieben und die gemahlene Nüsse, Lebkuchengewürz, Orangen- & Zitronenzeste mit der Eier-Zucker-Masse verrühren.
4. Die Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse pressen und gut mit der Masse verrühren.
5. Auf einem Backblech Backpapier ausbreiten.
6. Mithilfe eines Eisportionierers Teig aufnehmen, mit einer Oblatte leicht in die Halbkugel drücken, um gleichmäßige Formen zu erhalten. Tipp: Den Eisportionierer mit Wasser benetzen, so bleibt der Teig nicht kleben.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 180 - 200 °C Ober- & Unterhitze 20 Minuten backen.
8. Evtl. die Lebkuchen nach dem Auskühlen glasieren und nach Belieben bestreuen.

Schau dir das Video zum Rezept auf Instagram an !

bachls_feldgemuese

BACHLS FELDGEMÜSE
WWW.BACHLSFELDGEMÜSE.AT
UNTERE DORFSTRASSE 17 I 2004 STREITDORF

Bachls REZEPTE

BACHL'S FELDGENÜSE

Erdäpfel Lebkuchen