Mini Lebkuchen

aus der Backmatte

von Katja Kleffner

ZUTATEN

2 mittelgroße Äpfel (geraspelt)
2 Eier
100 g Zucker
100 g Dinkel-Vollkornmehl
100 g Dinkelmehl 1050
100 g Haferkleie
100 g Mandeln gemahlen
15 g Lebkuchengewürz
20 g Carobpulver
(od. Backkakao)
1 Tütchen Zitronenabrieb
1 Pckg. Backpulver

ZUBEREITUNG

- Äpfel, Eier, Zucker mit dem Schneebesen verrühren
- restliche Zutaten gesondert miteinander vermischen
- beide miteinander vermengen und zu einem klebrigen, streichfähigen Lebkuchenteig verarbeiten.

Es ist KEIN klassischer Backmattenteig, der in die Mulden fließt!

- Teig einzeln in die Motivmulden drücken. Am besten mit einem feuchten Teelöffel. Hierfür eignen sich am besten etwas dickere Motive.

BACKZEIT:
bei 160° C / Umluft
ca. 25-35 Min., je nach Motivgröße

Danach abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. In einer normalen Plätzchendose lagern.

Guten Appetit!

schnutenkekse.de

Katja's Schnutenkekse selbstgebacken