

Rezepte

Berner Haselnusslebkuchen

180 gr Haselnüsse gemahlen
180 gr Mandeln gemahlen
180 gr Zucker
50 gr Orangeat, fein gehackt
50 gr Zitronat, fein gehackt
Prise Zimt
1,5 El Honig
3 St Eiweiss

Mandeln



Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit Honig in eine Schüssel geben. Nach und nach Eiweiss dazugeben, zu einem feuchten Teig vermengen. Teig in Klarsichtfolie wickeln und 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Haselnusslebkuchenteig mit wenig Weissmehl 1 cm dick auswallen und beliebige Formen ausstechen. Mandeln halbieren und in den ecken auflegen.

Backen

Im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad 13 Minuten backen, auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Zuckerglasur und Marzipan beliebig ausgarnieren.