

Rezept für Fränkische Mandeloblatten



Zutaten

Für ca. 30 Stück | Zubereitung 60 Min. | Schwierigkeit Mittel

4 Eier
250 g SweetFamily Unser Feinster
25 g Orangeat
25 g Zitronat
abgeriebene Schale einer ½ unbehandelten Zitrone
1 gehäuften EL gem. Zimt
je 1 TL gem. Nelken und Kardamom
180 g grob gehackte Mandeln
250 g Mehl
Oblaten (7 cm Durchmesser)
150- 200 g Zartbitterkuvertüre
Mandeln zum Verzieren

Zubereitung

Eier und Zucker schlagen, bis eine dicke, helle Masse entsteht. Orangeat und Zitronat fein hacken, mit Zitronenschale und Gewürzen zufügen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und mit dem Mehl so lange unterrühren, bis der Teig dick ist und ein Löffel darin stecken bleibt. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Teig ca. 1 cm dick auf Oblaten streichen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 12 Minuten backen. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen, ausgekühlte Lebkuchen damit bestreichen, mit je ½ Mandel verzieren.