

Ulmer Lebkuchen

19

Typ: Verschiedenes **Quelle:** Muttis Rezept

Bemerkungen:

Zutaten: 5 ganze Eier
500 g Zucker
125 g geriebene Mandeln
50 g Orangeat
50 g Zitronat
1/2 Backpulver
1 Vanillezucker
Nelken,
Zimt.
Kardamon,
Koriander,
Muskat,
Ingwer,
2 EL Kakao,
Zitronenschale
Rum
500 g Mehl
150 g Puderzucker
1 Eiweiß
Rum
Zitronensaft
Bunter Zucker oder Hagelschlag zum Dekorieren

Rezept: Alle Gewürze mischen oder frisch mahlen.

5 Eier und Zucker lange rühren (Originalrezept: 1 h; mit Maschine geht es kürzer).

Alle restlichen Zutaten zufügen. Der Teig darf nicht zu fest sein. [Teig ist sehr klebrig. Mehr Mehl, aber Plätzchen werden hart, wenn zuviel Mehl.]

Teig über Nacht ruhen lassen. Auf bemehlter Fläche ausrollen (nicht zu dünn!) und auf Backpapier backen: ca. 30 min bei 170°C.

Zuckerguß: Puderzucker vorlegen, Flüssigkeiten zugeben bis zähe Masse