



Feine kleine Nusslebkuchen (ca. 40 Stück auf 40mm Backoblaten)

Zutaten:

2 Eier
130 g Kokosblütenzucker (alternativ Xylith)
1 EL Honig
etwas gemahlene Vanille oder Tongabohne

50 g Zitronat oder Orangeat (nach Belieben)
150 g getrocknete Aprikosen – in kleine Würfel schneiden
200 g gem. Mandeln
100 g gem. Haselnüsse
100 g gehackte Nüsse
2 TL Weinstein-Backpulver
2 EL Lebkuchengewürz

1 P. Backoblaten

Backofen auf 160 Grad vorheizen (O/U-Hitze)

Zubereitung:

Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen und beiseite stellen.
Das Eigelb mit dem Zucker, dem Honig, der Vanille gut schaumig rühren.

Nun kommen die weiteren Zutaten nach und nach dazu und werden gut mit dem Rührgerät verrührt. Zum Schluss wird das steifgeschlagene Eiweiß untergehoben und gut vermengt.

Die Oblaten werden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt und mit jeweils 1 EL der Lebkuchenmasse besetzt. Die Masse mit nassen Händen glatt streichen.

Damit sie auch schön aussehen die kleinen Lebkuchen wird mittig eine geschälte Mandel aufgesetzt.

Im Backofen auf mittlere Schiene bei 160 Grad 20 Minuten backen.

Die kleine Lebkuchen schmecken den ganzen kalten Winter über gut zum Kaffee oder Tee. Gönn' dir eine kleine Auszeit ♥