

# Gegenstand (z.B. Lebkuchen)

aus dem KJR-Weihnachtskalender

## Beschreibung:

z.B. Backe leckere Lebkuchen, die nicht jeder hat.

## Zutaten

Zucker	360g
Eier	4 Stück
Mehl	320g
Backpulver	2 Packungen
Haselnüsse (gemahlen)	360g

Kartoffel (mehlig)	12 Esslöffel
Zimt	1 Teelöffel
Nelken	12 Teelöffel
Schokoguss (optional)	
Oblaten (optional)	

## Vorgangsbeschreibung:

1. Kartoffeln kochen und abkühlen lassen
2. Kartoffeln zerstampfen
3. Alles in einer Schüssel miteinander verkneten bis es ein dicker Teig wird
4. (Jetzt die Oblaten mit Teig bestreichen oder) Esslöffelgroße Klötze auf das Backblech legen
5. Ofen auf 195 C° vorheizen.
6. Warten bis sie Goldbraun sind
7. Etwas abkühlen lassen und dann mit Schokoguss überziehen (optional)
8. Bei Bedarf mit verschiedenen Nüssen noch verzieren
9. Genießen 😊

