

Kartoffel-Marzipan-Lebkuchen

ZUTATEN:

100 g Haselnüsse
150g Mandeln
500g Kartoffeln, gekocht, kalt (am Besten am Vortag gekocht)
100g Marzipan, in Stücken
2 Eier
250g Zucker
3 TL Lekuchengewürz
2 TL Backpulver
180g Mehl

Außerdem:

80 Oblaten, Durchmesser 50 mm
150 g Zartbitter-Kuvertüre
20 g Kokosfett (z.B. Palmin)

ZUBEREITUNG:

Haselnüsse und Mandeln in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 7 mahlen.

Kartoffeln schälen und mit einer Gabel grob zerdrückt zugeben. Marzipan zugeben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Restliche Zutaten zugeben und 1 Min./Teigstufe kneten. Den Teig portionsweise mit Hilfe eines Teelöffels auf die

Oblaten streichen und auf 2-3 mit Backpapier belegte Backbleche geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 18 Min.

backen bis sich die Lebkuchen leicht bräunlich färben.

Für die Verzierung Kuvertüre in Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern.

Kokosfett zugeben und 3 Min./50°C/Stufe 2 schmelzen.

Die abgekühlten Lebkuchen mit der Kuvertüre überziehen und trocknen lassen.

Rezept mixgenuss.de