Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Weiße Lebkuchen

Zutaten:
200 Gramm Puderzucker
200 Gramm gemahlene Mandeln
50 Gramm kandierte Orangenschale
50 Gramm gewürfeltes Zitronat
20 Gramm gewürfelte Belegkirschen
1 Messerspitze Zimt
feinabgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
2 Eiweiß
etwa 75 Oblaten (Durchmesser vier Zentimeter)
Zubereitung:
Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben.

Weiterschlagen, bis die Masse ganz steif ist. Zimt, Zitronenschale,Mandeln, zitronat und Kirschen hinzufügen.

Backbleche mit den Oblaten auslegen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen daraufsetzen. Den Ofen auf 150 Grad (Gas Stufe 1) vorheizen.

Kandierte Orangenschalen kleinschneiden und Lebkuchen damit verzieren. Im Ofen zehn bis 15 Minuten backen. Gerade richtig sind die Lebkuchen, wenn sie an der Oberfläche trocken sind, im Innern aber noch etwas feucht.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/weisse-lebkuchen