



Rezept-Tipp: Wastlhof-Lebkuchen

Beitrag

Zur Backsaison hat Maria Riepertinger für die Leserinnen und Leser der Samerberger Nachrichten einen feinen Rezepttipp zukommen lassen, dazu bietet sie im Hofladen vom Wastlhof in dieser Woche noch eine besonders zu beachtende Junghenneneier – Aktion an.

Zutaten für Wastlhof-Lebkuchen:

5 Stück nestfrische Wastlhof Freilandeier

500g Brauner Zucker

500g gemahlene Haselnüsse

100g Zitronat

1 EL Kakao

2 EL Dinkelmehl

1 EL Dinkelgrieß

8g Lebkuchengewürz

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, die restlichen Zutaten unterheben, auf Oblaten streichen (mind. 1 cm Rand lassen), in die Mitte eine ganze Haselnuss setzen, im gut vorgeheiztem Ofen 5 Min. bei 220 Grad anbacken, bei etwas niedrigerer Temperatur fertig backen. Für Lebkuchenwürfel: Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, Würfel schneiden, mit Schokolade glasieren, erkalten lassen, nachschneiden, fertig...schmecken sehr gut...!!!

Bericht und Foto: Maria Riepertinger, Wastlhof





BIKE SALE



bikePARK
SAMERBERG



1.490 EURO
STATT 2.600 EURO

SOLO A50

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Atzing-Wildenwart
2. Chiemgau
3. Prien am Chiemsee
4. Rezept
5. Wastlhof