



Endspurt in der Wastlhof-Weihnachtsbäckerei....

Beitrag

Einen Tipp für schnelle Lebkuchen oder Lebkuchenwürfel hat die aktive Priener Landfrau und leidenschaftliche Hobbybäckerein Maria Riepertinger für uns parat:

Wastlhof Lebkuchen

5 Freilandeier

500g Brauner Zucker

500g gemahlene Nüsse

100g Zitronat fein gewiegt

2 EL Kakao

2 EL Dinkelmehl

8g Lebkuchengewürz

Oblatten

Ganze Haselnüsse oder Schokoglasur zum Verziern

Eier mit dem Zucker gut schaumig rühren.

Die restlichen Zutaten untergehen.

Lebkuchenmasse auf Oblatten streichen (etwas Rand frei lassen), 1 ganze Haselnuss in die Mitte setzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 5 Minuten anpacken, und bei 180 Grad fertig backen.

Für Lebkuchenwürfel:

Teig mit einer nassen Teigkarte auf ein gut gefettete und gemehltes Backblech streichen.

Nach dem Backen sofort schneiden.

Glasieren. Nach dem Erkalten nach schneiden.

Gutes Gelingen und ein frohes Weihnachtsfest wünscht Maria Riepertinger mit dem Wastlhof-Team.

Tipp: Wer noch auf der Suche nach einem Geschenk ist, liegt mit einem Hofladen Wastlhof Genusspaket immer richtig... Bitte vorbestellen.

Info: Hofladen Wastlhof, Elperting 4, 83209 Prien – Instagram: [hofladen_wastlhof](#)

Foto: Maria Riepertinger mit ihren Köstlichkeiten







Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

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