



© Salzburger Agrarmarketing/Ulli Hammerl

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Vegetarisch

Saison: Weihnachten

Für:

Verfasst von: Ulli Hammerl

Zutaten

500 G	Roggenmehl
300 G	Rohrzucker
200 G	Walnüsse
100 G	Aranzini
100 G	Rosinen
2 TL	Natron
2 TL	Lebkuchen
Zitronenschale unbehandelt, abgerieben	

100 G	Honig
-------	-------

5	Eier
---	------

geschälte Mandeln und kandierte Kirschen zum Verzieren

Zubereitung

1. Die Nüsse mit dem Nudelwalker zerkleinern.
2. Alle trockenen Zutaten auf einem Nudelbrett vermischen.
3. In der Mitte eine Mulde formen, den flüssigen Honig und vier Eier dazugeben.
4. So lange kneten bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
5. Diesen etwa 1 cm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
6. Mit dem letzten verquirlten Ei bestreichen und mit geschälten Mandeln und kandierten Kirschen belegen.

Nach dem Erkalten in Stücke schneiden und genießen!