

© Salzburger Agı	//www.keting/Ulli Hammerl

Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Vegetarisch
Saison: Weihnachten
Für:
Verfasst von: Ulli Hammerl

Zutaten

500 G	Roggenmehl
300 G	Rohzucker
200 G	Walnüsse
100 G	Aranzini
100 G	Rosinen
2 TL	Natron
2 TL	Lebkuchen

Zitronenschale unbehandelt, abgerieben

100 G	Honig	
5	Eier	
geschälte	e Mandeln und kandie	erte 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!