

Pälzer Lebkuche

Zutaten

- 250 g Honig (vegan: Agaven-Sirup)
- 200 g Walnüsse (grob gemahlen)
- 200 g Mandeln (grob gemahlen)
- 250 g Apfelmus
- 600 g Keschde (Maronen/ Esskastanien), fertig gegart
- Schale einer unbehandelten Orange und einer unbehandelten Limette
- 1 TL Zimt
- ½ TL Nelke
- ½ -1 TL Koriander
- ½ -1 TL Piment
- ½-1 TL Muskat
- ½ -1TL Kardamom
- Etwas Natron
- Oblaten
- 1 daumengroßes Stück frischer Ingwer (gerieben oder möglichst klein gehackt)
- Optional:
 - 100 g Orangeat (in kleine Stückchen geschnitten)
 - und 100 g Zitronat (in kleine Stückchen geschnitten)
 - geschmolzene Schokolade (mind. 75% Kakaoanteil)



Zubereitung

Keschde (Maronen) in etwas kochendem Wasser 3 Minuten erwärmen und zu einem Püree verarbeiten.

Zunächst bei Seite stellen.

Rühren Sie das Apfelmus mit dem Honig schaumig.

Mischen Sie die Nüsse mit den Gewürzen und dem Natron.

Heben Sie die Nussmischung und das Süßkartoffel Püree unter die Apfelmus-Honig-Masse.

Geben Sie den gehackten Ingwer und eventuell das Zitronat und Orangeat hinzu.

Geben Sie jeweils 1 EL der Teig Masse auf eine Oblate und verzieren Sie Ihren Lebkuchen mit einer ganzen Nuss oder Mandelscheiben oder was Ihnen sonst noch so einfällt.

Backen Sie den Lebkuchen für ca. 20-25 Minuten bei 175 Grad.

Bei Bedarf die Lebkuchen mit geschmolzener Schokolade glasieren.