

Ergibt ca. 30 Stk.

Dauer: ca. 30 min. + 15 min. Backzeit

## Zutaten

- 0.5 x Lebkuchenteig
- 60 g Orangeat
- 60 g Zitronat
- Schale von 1/2 Zitrone
- 35 ml Kirsch
- 3 TL Mehl
- 50 g Puderzucker
- 14 ml Wasser



---

## Zubereitung

1. Zitronat und Orangeat ganz fein hacken
2. Backofen auf 200°C vorheizen
3. Lebkuchenteig, Mehl, Zitronat, Orangeat, Kirsch, und abgeriebene Zitronenschale in die Schüssel der Knetmaschine geben und auf 1. Stufe gründlich mischen (ca. 5 min.)
4. Mit Klebeband oben und unten ein Backpapier auf der Arbeitsfläche fixieren
5. Teig auf dem Backpapier auf 7 mm Dicke ausrollen
6. Das Backpapier auf ein Backblech heben
7. In der Mitte des Ofens ca. 10 - 13 min. backen
8. In der Zwischenzeit Wasser und Puderzucker zu einer Glasur anrühren
9. Teig aus dem Ofen nehmen und noch warm mit der Glasur bestreichen
10. Ebenfalls noch warm in Rechtecke von ca. 3.5 x 5 cm schneiden, auskühlen lassen