

Kuchen Backen Rezepte

Croissant Lebkuchen

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Backen, Crossaint, Lebkuchen, Weihnachten

400 g	Haselnüsse	250 g	Vollkornmehl
6	Crossaints (ca. 280g-	20 g	Kakao
50 g	300g)	20 g	Lebkuchengewürz
50 g	Orangat	7 g	Hirschhornsalz
250 g	Zitronat	1/4 Liter	Wasser
250 g	Zucker	200 g	Schokoglasur
4	Brauner Zucker		Backoblaten 7 cm
	Eier		

Zucker und Eier ca. 10 min schaumig rühren, dann Mehl und Gewürze dazugeben.

Hirschhornsalz in etwas Wasser einweichen, dann zum Teig geben.

Haselnüsse, zerbröselte Croissants, Kakao und Wasser dazumischen, auf Oblaten streichen und backen.

PS.: Die Croissants dürfen ruhig schon etwas älter sein dann lassen sie sich besser zerbröseln!!