Kartoffellebkuchen



Zutaten:
3 Eier
300 g Zucker
250 g Mehl
30 g Zitronat
30 g Orangeat
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel gemahlene Nelken
1 Päckchen Backpulver
250 g gemahlene Haselnüsse
50 g Zartbitterschokolade geraspelt
750 g gekochte Kartoffeln

Außerdem:
Runde Oblaten
Puderzucker
Etwas Wasser
Zartbitterglasur oder Kakaohaltige Fettglasur

Zubereitung:
Geschälte und geputzte Kartoffeln etwa 30 Minuten kochen. Über Nacht abkühlen lassen.
Für den Teig Eier mit Zucker schaumig rühren. Nüsse mit Zitronat, Orangeat, geraspelte Schokolade und Gewürze mischen und unter die Eier-Zucker-Masse rühren.
Mehl mit Backpulver mischen, sieben und zusammen mit den geriebenen Kartoffeln unter den Teig geben. Alles gut miteinander vermengen.
Den Teig auf die Oblaten streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 160°C etwa 20 Minuten hell ausbacken.
Die fertigen Lebkuchen abkühlen lassen.
Inzwischen gesiebten Puderzucker mit einigen Tropfen Wasser zu einer streichfähigen Glasur anrühren und je zur Hälfte die

Lebkuchen glasieren. Die andere Hälfte mit flüssiger Schokoglasur glasieren.