



Aus der Hildegard-Küche

Möhren-Lebkuchen

Möhren-Lebkuchen

2 Eiweiß
150 g Rohrzucker
2 EL flüssiger Honig

200 g geriebene Möhren
200 g Mandeln gemahlen
1/4 TL Backpulver
70 g Dinkelvollkornmehl
2 TL Zimt
1 Prise Nelken

Eiweiss, Rohrzucker und flüssiger Honig schaumig rühren. Restliche Zutaten mischen und unter die Schaummasse heben. Auf Oblaten oder Backpapier Häufchen setzen (Durchmesser 6 cm).

Mit 50–100g gestiftelten Mandeln bestreuen.

1 Stunde trocknen lassen, dann erst backen (170 °, 20-30 Minuten)