

## Erdäpfel-Lebkuchen mit Pomeranzen

### ZUTATEN

450 g Mehl  
750 g Zucker  
500 g Nüsse, gemahlen  
Abrieb und Saft von 4  
Pomeranzen (Alternativ  
100 g Orangeat, 100 g  
Zitronat)  
1 Pck. Lebkuchengewürz  
1 Pck. Backpulver  
6 Ei(er)  
1.000 g Kartoffel(n)  
500 Backblaten  
200g Kuchenglasur

### ZUBEREITUNG

Für die Erdäpfel-Lebkuchen kocht man zuerst die Kartoffeln, lässt sie auskühlen und drückt sie dann durch die Kartoffelpresse.

Danach vermengt man Mehl, Zucker, gemahlene Nüsse und Eier mit der Kartoffelmasse und rührt Backpulver und Lebkuchengewürz unter.

Von den vier Pomeranzen reibt man die Schale in den Teig, danach drückt man den Saft aus den Früchten und gibt ihn zu der Masse. Wer keine Pomeranzen zur Verfügung hat, kann alternativ auch auf Orangeat und Zitronat zurückgreifen.

Alle Zutaten werden nun noch einmal gut miteinander vermischt und dann der Teig mit einem kleinen Löffel auf große Backblaten gesetzt. Im Ofen bei 180 bis 200 Grad etwa 20 Minuten lang backen.

Die Lebkuchen nach dem Auskühlen entweder so servieren oder mit einer Glasur nach Wahl bestreichen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken!

