

Lebzeltschnitten



Zutaten:

400g Schokolade

200g Margarine

2 TL Lebkuchengewürz

200g Zucker

4 Eier

200g Hafermark

1 Prise Salz

Ribiselmarmelade (Menge nach Geschmack)

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Schokolade gemeinsam mit der Margarine schmelzen und anschließend mit den Eiern, Zucker, Hafermark, Lebkuchengewürz und dem Salz gut vermischen.

Währenddessen den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze aufheizen.

Den Teig gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und für ca. 20-30 Minuten backen (Nadelprobe machen). Anschließend den Teig auskühlen lassen und in der Hälfte halbieren. Eine Seite mit Ribiselmarmelade bestreichen, und die andere Hälfte darüberlegen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>