

# Grünkerlebkuchen

## Zutaten für ein Blech:

- 3 Eier
- 300 g Vollrohrzucker
- 1 TL Zimt
- ½ TL Nelken
- 1 Messerspitze Kardamom
- 180 g Grünkernschrot/Mehl
- 1 TL Backpulver
- 300 g Nüsse, gemahlen
- 75 g Zitronat, fein gehackt
- 75 g Orangeat, fein gehackt
- 200 g Kuvertüre

## Zubereitung:

1. Eier und Zucker schaumig rühren, übrige Zutaten (bis auf die Kuvertüre) nach und nach hinzugeben und gut untermischen.
2. Teig 1 Zentimeter dick auf Oblaten oder auf einem gefetteten Backblech verteilen.
3. Die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Celsius circa 20 Minuten backen.
4. Nach dem Backen mit Kuvertüre überziehen.