



Lebkuchen

Ergibt 1 Torte mit dem Durchmesser 24cm, Backtemperatur 170°C

Zutaten:

4 große Eier
100g Erythrit
150ml Sahne
1 gestrichenen Esslöffel Lebkuchengewürz
14g Backpulver
20g Kakaopulver
50g Mandelmehl
100g gehackte Nüsse nach Wahl
200g gemahlene Mandeln

Herstellung:

Die Eier trennen und das Eiklar zu Schnee schlagen.
Das Eigelb, Sahne und Gewürz aufschlagen. Backpulver, Kakaopulver und Mandelmehl mischen und unter das Eigelbgemisch rühren. Dann ca. die Hälfte der gehackten Nüsse untermischen. Mandelgrieß im Wechsel mit dem Eischnee unter die Masse melieren.
Den Teig in eine vorbereitete Form geben und glattstreichen. Den Lebkuchen für ca.40 Minuten backen.