

Von Andrea und Mike	Від Андреа та Майка
Zutaten	Інгредієнти
Zitronat 200g	Цукати з лимонної цедри 200г
Orangeat 200g	апельсинова цедра цукати 200г
Mandeln 250g	Мигдаль 250г
Haselnüsse 250g oder Walnüsse	Фундук 250г або волоських горіхів
Eier 6	Яйця 6 шт.
Zucker 400g teilweise durch Honig ersetzen	цукор 400г частково замінити медом -
Zimt 1 Tl	кориця 1 ч.л.
Lebkuchengewürz 1 Tl	Пряникова спеція 1 ч.л.
Zitronenschale, ersatzweise Zitronensaft 1 Tl	цедра лимона, можна замінити лимонним соком 1 ч.л.
Rum, 1 Tl	ром, 1 ч.л.
Puderzucker	цукрова пудра
Eier trennen, das Eiweiß trennen, mit Zucker schaumig rühren, dann alles andere unterheben, Teig auf Backpapier streichen, 20 Min bei 180 Grad backen, noch warm mit angerührter Mischung aus Puderzucker/Zitronensaft bestreichen. Nach dem Auskühlen! in kleine Stücke schneiden.	Відокремити яйця, відокремити яєчні білки, збити з цукром до утворення піни, а потім додати все інше, Викласти тісто на папір для випічки, Випікати 20 хвилин при 180 градусах, ще теплим обмазати сумішшю цукрової пудри і лимонного соку. Після охолодження! Нарізати невеликими шматочками.
Das Rezept ist für ein normales Backblech angelegt.	Рецепт розрахований на звичайну форму для випікання.