

Rezepte

Leckeres aus der Davert-Küche

Lebkuchen Blondies



Für 1 Blech

150 g Weizenmehl Typ 1050
80 g Davert Haselnüsse, gemahlen
50 g Davert Haselnüsse, gehackt
50 g Davert Sultaninen
1 TL Weinstein-Backpulver
1 ½ TL Lebensbaum Lebkuchenge-
würz
1 Prise Salz
125 g Butter
175 g Davert Rohrohrzucker
2 EL Rübensirup
2 Eier

Mehl, alle Nüsse, Sultaninen, Backpulver, Lebkuchenge-
würz und Salz mischen. In einem Topf die Butter schmel-
zen, den Zucker einrühren und bei mittlerer Hitze zu einem
dickflüssigen Karamell verkochen lassen. Den Rübensirup
in das Karamell einrühren und die Masse abkühlen lassen.
Die Eier verquirlen und mit der erkalteten Karamellmasse
vermengen. Die Mehlmischung unterrühren. Den Teig in
eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Auflaufform
(ca. 20 x 30 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei
180 °C (Umluft 160 °C) auf der mittleren Schiene ca.
25 Minuten backen.
Guten Appetit!

Tipp: Probieren Sie weitere, leckere Davert Weihnachts-
Rezepte aus unserer Sammlung.

natürlich genießen!