

LEBKUCHEN-NJEMAČKI MEDENJACI

440 g brašna
200 g mljevenih badema
4 žličice kakaa
3 žličice začina za medenjake
prstohvat soli
1/4 žličice sode bikarbone
120 g smeđeg šećera
250 g meda
100 g maslaca
2 jaja
70 g ušećerenog limuna
70 g ušećerene naranče
1 žlica suhih brusnica
naribana kora 1 limuna
naribana kora 1 naranče

Čokoladna glazura

U veću posudu stavite jaja, otopljeni maslac, šećer, med i naribanu koru limuna i naranče.

Miksajte dok ne dobijete jednoliku smjesu.

U drugu posudu prosijte brašno, kakao, začina za medenjake i sodu bikarbonu. U prosijanu smjesu umiješajte i mljevene bademe.

Pomalo u smjesu s jajima dodajte smjesu suhih sastojaka i mijesite.

Na kraju umiješajte i sitno nasjeckano ušećereno voće i brusnice.

Mijesite dok ne dobijete glatko, blago ljepljivo tijesto.

Oblikujte tijesto u male kuglice pa ih slažite na lim i svaku lagano spljoštite.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20-25 minuta.

Ohladite.

Ohlađene keksiće umačite u čokoladnu glazuru.

Ohladite.

Gotove keksiće spremite u limenu kutiju.