



Lembas Brot

aus dem Film Herr der Ringe

- Portionen | ca. 10 Stück
- Backzeit | 20-30 m
- Zubereitung | 30 m
- Bereit in | 1h 30 m

ZUTATEN

- 170g Butter
- 90g Zucker
- 110g Honig
- geriebene Zitronenschale
- geriebene Orangenschale
- 30g Parmesan
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Pinienkerne
- 1 kleines Stück Knoblauch

ZUBEREITUNG

- 01 Zucker, Honig und Butter schaumig schlagen.
- 02 Dann die Zitronenschale, Orangenschale und Vanillearoma beifügen, alles kurz mischen.
- 03 Zuerst ein Ei beifügen und kurz rühren. Danach das zweite Ei beifügen und nochmals kurz unterrühren.
- 04 Mandeln und Mehl in einer Schüssel mischen und dann portionenweise zur Masse geben. Dazwischen immer kurz unterrühren.

05

Den Teig auf Frischhaltefolie legen, mit den Händen leicht andrücken, sollte ca. 5mm dick sein. Danach die Folie zumachen und den Teig ca. 30-40 Minuten kühl stelle

06

Backofen auf 180°C vorheizen

Ein Blech mit Backpapier belegen und dieses etwas ölen.

07

Den Teig hervorholen und daraus Stücken von ca. 5cm x 7cm schneiden. Die Plätzchen auf das Blech legen und ca. 20-30 Minuten goldig backen.