

Lebkuchen-Taler

bei Bedarf Stückzahl beliebig verändern = Rezept passt sich automatisch an

für ca. **10** Taler = 305 g = ca. **3,19 €**
1 Taler = 0,32 €

	Preis
130 g Datteln (getrocknet)	1,04 €
20 g Orangeat	0,46 €
100 g Walnüsse (trocken)	0,45 €
15 g Kakao-Butter	0,48 €
5 g Kakao-Pulver	0,28 €
10 g Honig > von Imker!	0,10 €
3 g Zimt (ca.)	0,12 €
1 g Anis (ca.)	0,04 €
0 g Fenchel (ca.) (Gewürz)	0,01 €
1 g Salz (1 Prise)	0,01 €
20 runde Obladen (ca. 5 cm Durchmesser)	0,20 €

Zutaten einzeln in einem kleinen Mixer zerkleinern.

(Möglichs diese Reihenfolge einhalten, dann lässt sich der Mixer besser sauber machen.)

Kakao-Butter im Wasserbad auf ca. 30°C erwärmen bis sie flüssig ist.

Alles zusammen zu einem Teig gut verkneten.

Etwa 3 cm große Kugeln formen und diese zwischen 2 Obladen pressen.

Eine Woche offen(!) liegend im Kühlschrank trocken.

Mandel-Kekse

für **2** Personen 152 ml = ca. **2,31 €**

Mandel-Milch

	Preis
75 g Mandeln	1,20 €
45 g Agaven-Dicksaft	0,54 €
1 g Salz	0,01 €
0,5 l Wasser	

Rest aus der Mandel-Milch -Herstellung; dazu ...

30 g Datteln	ca.	4 Datteln	0,24 €
6 g Kokos-Streifen	ca.	4 Streifen	0,18 €
10 g Honig > von Imker!			0,10 €
1 g Zimt (ca.)			0,04 €

Datteln im Mixer klein-pürieren und unter den "Mandelteig" kneten.

Kleiner "Taler" formen und ca. 13 Std. im Dehydrierer (Trockner) trocknen.