



## Lebkuchen-Guetzli

- 100 g getrocknete Aprikosen
  - 1 reife Banane
  - 1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 100 g Marzipan
- 200 g Honig oder Ahornsirup
  - 2 TL Lebkuchengewürz
- 200 g geriebene Mandeln
- 200 g geriebene Haselnüsse
- 150 g geriebene dunkle Schokolade
  - 2 TL neutrales Öl oder Nussöl
- 100 g Couvertüre-Schokolade für die Glasur

Getrocknete Aprikosen fein hacken und mit dem Saft und der Schale der Zitrone mischen. Mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Banane mit einer Gabel zerdrücken. Mit den restlichen Zutaten (ausser Glasur) mischen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad 20 Min. backen.

Auskühlen lassen und mit der geschmolzenen Couvertüre bestreichen.

Die Guetzli in einer Dose aufbewahren. Sie schmecken nach ein paar Tagen noch besser.