

Liegnitzer Bombe (gemacht: Dez. 1999)

von Tante Herta

Zutaten:

500g Mehl
500g gekochte Kartoffeln (vom Vortag)
500g Honig
500g Zucker
125g Margarine (oder Butter)
125g Korinthen
125g Zitronat
125g Mandeln oder Nüsse
5 bittere Mandeln oder 2 Tropfen Bittermandel Aroma
60g Kakao (2 Eßlöffel)
3-4 Eier
4 EL Rum
1 1/2 Päckchen Hayma Gewürz (Lebkuchengewürz)
1 1/2 Päckchen Hayma Treibkraft (Backpulver)

Backzeit 30-40 Min. Bei Mittelhitze, Stufe 3 bei Gasherd

Honig mit Zucker flüssig werden lassen und abkühlen lassen. Butter und Eier darin verrühren und zu dem Mehl geben.

Alles verrühren und die übrigen Zutaten nach und nach hinzugeben.

Kleine Formen gut mit Fett ausstreichen und mit Gries ausstreuen, halbvoll füllen und bei Mittelhitze (200°C) langsam Backen. Nach dem Backen überzieht man die Bomben mit Schokoladenguss und verziert sie mit Mandeln.

Bei doppeltem Rezept Zucker und Honig nicht verdoppeln!!
große weiße Plastischüssel benutzen!

Förmchen: Fischdosen, Auflaufförmchen, geformte Alufolie