

Liegnitzer Bombe

von Tante Herta

1 Pfund Mehl
1 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln (vom Vortag)
1 Pfund Honig
1 Pfund Zucker
125 g Margarine (Butter oder Schweineschmalz)
125 g Korinthen
125 g Zitronat
125 g Mandeln oder Nüsse
5 bittere Mandeln oder 2 Tropfen Bitter-Mandel-Aroma
60 g Kakao (2 Eßlöffel)
3 - 4 Eier
4 Eßl. Rum
1 1/2 Päckchen Hayma Gewürz
1 1/2 Päckchen Hayma Treibkraft

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 langsam backen. Nach dem Backen überzieht man die Bomben mit Schokoladenguß und verziert sie mit Mandeln.