

Entenlebkuchen

Zutaten:

Für den Belag:

300g Entenhackfleisch aus der Brust oder Keule	Milch
80g Toast	½ Vanilleschote
1 Ei	Lebkuchengewürz
30g Maronen	Salz und Pfeffer
30g getrocknete Cranberries	
30g getrocknete Aprikosen	Oblaten
15g Orangeat	Zartbitterschokolade
15g Zitronat	Kalbsjus

Alle Zutaten für den Belag verkneten und auf die Oblaten geben. Für circa 15 Minuten bei circa 180 Grad backen. Zartbitterschokoladen schmelzen, mit Kalbsjus abschmecken und die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen.

Wir wünschen guten Appetit!