

Elisenlebkuchen

3 Eier

30g Honig

90g brauner Zucker

100g Zitronat

100g Orangat

150g Haselnüsse

120g Mandeln

1/2 TL Zimt

1 TL Lebkuchengewürz

1 Prise Salz

7cm Oblaten

Zuerst das Orangeat und das Zitronat in feine Stückchen hacken. (Ich mag es, wenn sie die Größe von Liebesperlen haben.)

Die Eier in eine große Rührschüssel geben, Honig und Zucker dazu geben und alles ca. 6 Minuten weißschaumig aufschlagen, sodass die Masse sich um ein Vielfaches vergrößert.

Gemahlene Haselnüsse, gemahlene Mandeln und die gehackten Haselnüsse mit Zimt, Lebkuchengewürz und Salz in einer zweiten Schüssel mischen und zusammen mit dem Orangeat und Zitronat zu der Eimasse geben. Die Masse verrühren, bis sie schön gleichmäßig ist.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Backoblaten auf dem Backblech auslegen und den Teig mit der Lebkuchenglocke auf die Oblaten setzen. Ohne Lebkuchenglocke empfiehlt es sich, den Teig mit zwei Löffeln aufzutragen und mit

feuchten Fingern zu formen. Die Lebkuchen für ca. 28 Minuten backen. Die Oberfläche sollte nicht mehr feucht sein. So sind sie am Ende im Inneren durchgebacken und bleiben trotzdem schön saftig.

Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Den Puderzucker mit ca. 2 1/2 EL Wasser zu einem Guss rühren. Die Lebkuchen wahlweise in Schokolade oder Zuckerguss tauchen, abtropfen lassen und auf einem Kuchengitter alles aushärten lassen.

Zur Aufbewahrung in eine Blechdose geben.



Version #9

Erstellt: 2026-01-02 18:34:06 UTC von thomas

Zuletzt aktualisiert: 2026-01-02 19:09:07 UTC von thomas