



Elisenlebkuchen

Sie benötigen für den Teig:

Menge für 25 Lebkuchen

80 g Orangeat
80 g Zitronat
3 mittelgroße Eier
80 g brauner Zucker oder Kokoszucker
2 Esslöffel Honig flüssige Sorte
270 g Haselnüsse und/oder Mandeln, gemahlen
1 TL Zimt
1/2 TL Lebkuchengewürz
1/4 TL abgeriebene Zitronenschale

Zum Überziehen:

100 g Kuvertüre

Vorbereitung: 15 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Zubereitung:

Orangeat und Zitronat sehr fein hacken – am besten mit einem guten Küchenhäcksler. Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und den Honig sowie alle weiteren Zutaten dazugeben. Kurz zu einer homogenen Masse vermengen. Orangeat und Zitronat dazugeben. Sollte der Teig extrem feucht sein, noch 1 EL mehr Mandeln / Nüsse verwenden. Wer mag, kann den Teig noch kühl stellen und durchziehen lassen, das ist aber eigentlich nicht nötig.

Lebkuchenteig mit einer Lebkuchenglocke auf ca. 25 kleine Oblaten mit 5 cm Durchmesser oder 15 Oblaten mit 7 cm Durchmesser geben. Alternativ den Teig mit einer kleinen Winkelpalette leicht kuppelförmig aufstreichen. Lebkuchen je nach Größe ca. 20 Minuten backen, dann abkühlen lassen und nach Belieben mit flüssiger Kuvertüre oder Puderzuckerguss bestreichen. In einer Blechdose aufbewahren.