



Weihnachtsbäckerei

Bärbel Neher

Mittwoch, 10.11.2021

Elisenlebkuchen

Für ca. 24 Stück bei 9 cm

Zutaten:

Für die Lebkuchen:

6 Eier
100g Zucker
200g Haselnüsse (gemahlen)
300g Mandeln (gemahlen)
100g Mandeln (gehackt)
100g Zartbitterschokolade (gehackt)
100g Orangeat
100g Zitronat
10 Tr. Bittermandelöl
1 TL Rum
20g Lebkuchengewürz
5 EL Honig
Oblaten Durchmesser 9 cm

Zum Verzieren:

100g Mandeln (geschält)
150g Puderzucker
2 EL Wasser o. Zitronensaft

Außerdem:

1 Lebkuchenglocke für Elisenlebkuchen

Zubereitung:

1. Orangeat und Zitronat zerkleinern. Eier schaumig rühren und dann alle Zutaten mit einem Teigschaber verrühren.
2. Den Teig 3 Stunden ziehen lassen und dann mit der Lebkuchenglocke auf ein Backblech setzen. Die geschälten Mandeln halbieren und damit die Lebkuchen belegen.
3. Ca. 20 Minuten bei 160 °C Ober- und Unterhitze backen.
4. Puderzucker sieben und mit Wasser oder Zitronensaft glattrühren, so dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Damit die noch lauwarmen Lebkuchen bestreichen.

Ergibt:

ca. 120 Stück bei 4 cm
ca. 80 Stück bei 5 cm
ca. 44 Stück bei 7 cm
ca. 24 Stück bei 9 cm