

## Elisenlebkuchen

VORBEREITEN

30  
Min.

RUHEN

24  
Std.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Elisenlebkuchen

#### Für die Elisenlebkuchen

150 g Zucker  
2 Eier  
1 Teelöffel kandierter Ingwer  
1 Prise(n) Zimt  
1 Prise(n) gemahlene Nelken  
1 Prise(n) gemahlener Koriander  
1 Prise(n) gemahlener Ingwer  
1 Prise(n) gemahlener Muskat  
1 Prise(n) gemahlener Kardamom  
1/2 Teelöffel Vanillezucker  
80 g gemahlene Haselnüsse  
80 g gemahlene Mandeln  
15 g Walnüsse  
30 g Zitronat  
30 g Orangeat  
1/2 Bio-Zitrone  
1/2 Bio-Orange  
Oblaten (70 mm Durchmesser)  
Ganze Mandeln zum Verzieren

#### Für die Zuckerglasur

200 g Zucker  
100 ml Wasser  
2 Esslöffel Puderzucker

Weihnachten wäre nicht dasselbe ohne Lebkuchen. Während ich als Kind partout nur "Sterne, Herzen, Brezeln"-Lebkuchen essen wollte, bin ich heute ein glühender Fan von Elisenlebkuchen. Im Gegensatz zu herkömmlichem Lebkuchen mit einem Teig auf Honigbasis haben Elisenlebkuchen eine Eiermasse als Grundlage, die mit gemahlene Nüssen, Trockenfrüchten und Gewürzen verfeinert wird. Außerdem werden Elisenlebkuchen immer auf einer Oblate gebacken. Du kannst sie mit Zuckerguss oder Schokolade überziehen und natürlich pur essen. Übrigens: Am besten schmecken die fertigen Lebkuchen, wenn du sie noch ein paar Tage in Blechdosen lagerst.

- 1 -

Zucker, Vanillezucker und Eier so lange schaumig schlagen, bis sich der Zucker auflöst. Ingwer, Walnüsse, Zitronat und Orangeat fein hacken. Alles mit gemahlene Nüssen und Mandeln sowie den Gewürzen unterheben. Abdecken und 24 Stunden möglichst kühl ruhen lassen.

- 2 -

Am nächsten Tag Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auskleiden.

- 3 -

Teig auf Oblaten verteilen, dabei einen Rand von 5 mm aussparen, die Lebkuchen gehen noch auseinander. Nach Belieben ganze Mandeln in den Teig drücken. Mit genug Abstand auf Backpapier legen und 12-15 Minuten backen. Die Lebkuchen sollten innen noch nicht durch gebacken sein. Lebkuchen auskühlen lassen.

- 4 -

Für den Zuckerguss Puderzucker, Zucker und Wasser

# Elisenlebkuchen

verrühren. Lebkuchen damit überziehen und trocknen lassen.