

REGIONAL & HANDGEMACHT

Elisenlebkuchen wie im Original

Zutaten

Für 16 Stück / Oblaten Ø 9 cm

FÜR DEN TEIG

250 g Zucker

250 g fein gemahlene Mandeln

250 g mittelgrob gemahlene Haselnüsse

4 Eier

1 Prise Salz

2-3 TL Lebkuchengewürz

½ TL Backpulver

50 g Orangeat

50 g Zitronat

1 EL Honig

ZUM AUFSETZEN

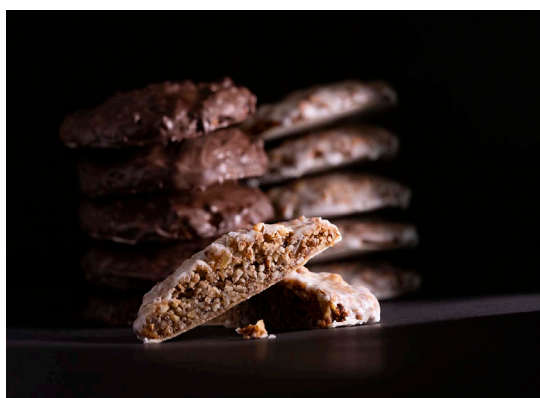
16 große Oblaten (Ø 9 cm)

FÜR DEN GUSS (8 mit Zuckerguss und 8 mit Schoki)

100 g Puderzucker plus 2-3 EL

Wasser

100g bis 150 g dunkle Kuvertüre



Zubereitung

Zuerst den Zucker mit allen Eiern aufschlagen. Dann alle übrigen Zutaten zugeben und zu einem Teig verrühren.

Idealerweise zieht der Teig jetzt 48 Stunden im Kühlschrank durch. Wir backen ihn aber nach 2 Stunden ab.

Für die Lebkuchen einen dick gehäuften Esslöffel Teig abnehmen und in die Mitte jeder Oblate setzen. Den Teig etwas hügelig verstreichen, so dass die Mitte etwas höher bleibt. Dabei einen Rand von einem Zentimeter stehen lassen.

Die Elisenlebkuchen bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen etwa 15 bis 20 Minuten backen. Währenddessen für die Elisenlebkuchen einen Guss aus Puderzucker und Wasser anrühren und die „Elisen“ damit noch warm bestreichen. Übrige Lebkuchen auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken, eine Hälfte über dem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen, übrige Kuvertüre einrühren und die Lebkuchen damit einstreichen. Fertig!

Zubereitung: 25 Minuten / Backzeit: circa 15 bis 20 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: In luftdicht verschlossenen Dosen halten die Elisenlebkuchen mehrere Wochen frisch.