

REZEPT FÜR ELISEN-LEBKUCHEN



ELISEN-LEBKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 16 Stück | 60 Min. | + Zeit zum Ruhen, Abkühlen und Trocknen

Zutaten

- 3 Eier (M)
- 170 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Pck. Lebkuchengewürz
- 3 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 100 g Walnuskerne
- 100 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 4 eckige Backplatten (à 12 x 20 cm)
- 170 g SweetFamily Puderzucker
- Saft von 1/2 Zitrone
- 30 blanchierte ganze Mandeln
- 2 EL Silberperlen



4136

ZUBEREITUNG

289

Kcal

pro Stück (bei
16) ca.

5

Gramm

Eiweiß

32

Gramm

Kohlenhydrate

15

Gramm

Fett

1. Eier luftig aufschlagen, bis sich das Volumen etwa verdreifacht hat. Zucker zugeben und weitere 3 Minuten schaumig schlagen. Lebkuchengewürz, Bittermandelaroma und abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Walnuskerne, Orangeat, Zitronat nacheinander in einem Blitzhacker fein hacken. Mit gemahlene Mandeln und Haselnüssen unter den Eischaum heben. Lebkuchenmasse über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Am Backtag Backofen auf 160 °C (Umluft 140 °C) vorheizen. Backplatten in jeweils 4 Rechtecke (à 5 x 12 cm) schneiden und auf einem Backblech verteilen. Lebkuchenmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und ca. 1 cm dick auf jede Backplatte aufspritzen. Masse mit einem Messer glatt streichen. Lebkuchen mit ganzen Mandeln belegen.

3. Lebkuchen im heißen Ofen 20-25 Min. hellbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. 100 g [Puderzucker](#) mit Zitronensaft zu einer dünnflüssigen Glasur verrühren. Lebkuchen dünn damit bestreichen. Übrigen Puderzucker mit 1 EL Wasser zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. In zwei Spritztüten verteilen, von einer Tüte eine kleine Ecke, von der anderen eine größere abschneiden. Lebkuchen mit der Glasur verzieren und mit Silberperlen garnieren.

5. Elisen-Lebkuchen trocknen lassen. In luftdicht schließenden Dosen aufbewahrt halten sie ca. 4 Wochen.

REZEPT FÜR ELISEN-LEBKUCHEN

Tipps:

Wer keine eckigen Oblaten bekommt, kann natürlich auch runde verwenden: Das Rezept ergibt ca. 25 Lebkuchen mit 7 cm Durchmesser.

Statt mit einem Spritzbeutel kann die Nussmasse auch mit einem Messer oder einer Palette kuppelförmig auf die Oblaten gestrichen werden.