

Elisenlebkuchen

Für etwa 20 Stück



Zutaten:

125 g Haselnüsse

125 g Mandeln

80 g Zitronat

80 g Orangeat

2 Eier

1 Prise Salz

70 g Zucker

1/4 Teelöffel gemahlene Nelken

1/4 Teelöffel gemahlene Muskatblüte

1 Teelöffel Zimtpulver

2 Teelöffel abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Außerdem:

etwa 20 Backoblaten (7 cm Durchmesser)

50 g Kuvertüre

evtl. Puderzuckerglasur (für weiß glasierte Lebkuchen)

Zubereitung:

Die Hälfte der Haselnüsse und Mandeln fein reiben oder fein zerkleinern. Restliche Haselnüsse, Mandeln, Zitronat und Orangeat mit einem großen Messer mittelgrob hacken.

Die Eier mit 1-2 Esslöffeln heißem Wasser schaumig schlagen. Salz und Zucker einrühren und weiterschlagen, bis eine dickschaumige Masse entstanden ist. Nelken, Muskatblüte, Zimt und Zitronenschale einrühren. Haselnüsse, Mandeln, Zitronat und Orangeat auf die Masse geben und vorsichtig mit einem

Kochlöffel unterheben.

Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen und die Oblaten darauf geben.

Mit zwei Teelöffeln jeweils so viel Masse auf die Oblaten setzen und gleichmäßig mit einem Messer verstreichen. Zum Rand hin etwas dünner werden.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 15-20 Minuten backen.

Die Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Lebkuchen damit bestreichen.