

Amaretto Apfelelisen

Die Amaretto-Apfelelisen sind ein weiteres köstliches Lebkuchen-Rezept. Das Weihnachtsgebäck gelingt mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 11,0 h

Gesamtzeit: 11,8 h



Zutaten

130 g	Apfelringe (getrocknet)
2 EL	Rum
2 EL	Weizenmehl
200 g	gemahlene Mandeln
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 Prise	Salz
0.5 TL	Backpulver
1 TL	Lebkuchengewürz
2 Stk.	Eier
2 EL	Honig
120 g	Rohrzucker
200 g	Staubzucker
3 EL	Amaretto
	Oblaten

Zubereitung

1. Für die **Amaretto-Apfelelisen** die getrockneten Apfelringe klein zerschneiden, mit dem Rum vermengen und über Nacht ziehen lassen.
2. Das Mehl mit den Mandeln, Haselnüssen, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz vermischen.

3. Die Eier, Zucker und Honig zirka 5 Minuten schaumig schlagen. Apfelstücke fein pürieren, zusammen mit der Mehlmischung unter die Masse heben.
4. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Jetzt zirka 1,5 cm hoch auf die Oblaten aufspritzen. Mit der Hand zu Elisenlebkuchen formen und zirka 1 Stunde trocknen lassen.
5. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Apfelelisen im Ofen zirka 20 Minuten backen.
6. Amaretto und Staubzucker zu einer Glasur verrühren und den [Lebkuchen](#) damit glasieren.

Tipp

Nach Belieben die Amaretto-Apfelelisen mit geschmolzene Schokolade verzieren.