Elisen-Lebkuchen

Weihnachten ohne Elisen-Lebkuchen ist für viele Naschkatzen undenkbar. Mit diesem Rezept sind sie für die Festtage bestens gerüstet!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30,0 h

Gesamtzeit: 30,7 h



Foto: Maja Dumat

Zutaten

450 g	Zucker
150 Stk.	Oblaten
6 Stk.	Eier
1 EL	Ingwer
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Gewürznelken
0.5 TL	Koriander
0.5 TL	Piment
0.5 TL	Muskatblüten
0.5 TL	Kardamom
1 TL	Vanillezucker
250 g	Haselnüsse (grob gemahlen)
250 g	Haselnüsse (fein gemahlen)
50 g	Walnüsse (grob gehackt)
100 g	Orangeat
100 g	Zitronat
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
1 Stk.	Orange (die abgeriebene Schale)

Zubereitung

1. Für Elisen-Lebkuchen den kandierten Ingwer, das Orangeat und Zitronat fein hacken. Die Schale von Zitrone und Orange abreiben. Zucker mit Vanillezucker und Eiern schaumig schlagen.

2. Fein und grob gemahlene Haselnüsse, Orangeat, Zitronat, Ingwer, Zimt, Gewürznelken, Koriander, Piment, Muskatblüte und Kardamom unterrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und 24 Stunden lang kalt stellen.

3. Am nächsten Tag den Backofen auf 200°C vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen. Aus dem Lebkuchenteig kleine Kugeln formen und diese jeweils auf eine Oblate setzen, dabei einen 3-5 mm breiten Rand frei lassen.

4. Im Backofen 12-15 Minuten backen lassen. Dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mehrere Stunden durchziehen lassen und dann servieren.

Tipp

Die Elisen-Lebkuchen mit Pergamentpapier abdecken und in einer Blechdose aufbewahren, so entfalten sie nach ungefähr 10 Tagen ihr bestes Aroma.