Elisenlebkuchen

Weihnachten ohne saftigen Elisenlebkuchen ist undenkbar. Dieses köstliche Rezept ist deshalb ein absolutes Muss für die Weihnachtsbäckerei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,8 h

Zutaten

5 Stk.	Eier
400 g	Zucker (braunen)
260 g	Haselnüsse (gemahlene)
260 g	Mandeln (gemahlene)
2 EL	Maisstärke
1 Packung	Zitronat
1 Packung	Orangeat
1 Packung	Lebkuchengewürz
100 g	Staubzucker
2 EL	Zitronensaft
100 g	Schokoladenglasur
Nach Belieben	Mandeln (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für **Elisenlebkuchen** die Eier mit dem braunen Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Haselnüsse, Mandeln, Maisstärke, Zitronat und Orangeat und Lebkuchengewürz unterrühren. Für mehrere Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

2. Am nächsten Tag den Backofen auf 170°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf mit einem Esslöffel kleine Häufchen Lebkuchenteig setzen und flachdrücken. 20 Minuten im Ofen backen.

3. Währenddessen eine Glasur aus Staubzucker und Zitronensaft anrühren und die

Schokoladenglasur nach Packungsanleitung erwärmen. Lebkuchen aus dem Ofen nehmen.

4. Noch warm die Hälfte Lebkuchen mit weißer und die andere Hälfte mit dunkler Glasur überziehen. Mit geschälten Mandeln verzieren und bis zum Servieren auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tipp

Traditionell werden Elisenlebkuchen auf Oblaten gebacken, in diesem Fall einfach den Teig auf Oblaten verteilen und wie beschrieben backen.