

Elisenlebkuchen

ZUTATEN

- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 1 EL gemahlener Zimt
- evtl. ½ TL gemahlene Nelke (geht aber auch ohne)
- 125 g gemahlene Mandeln
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- Abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 30 g Orangeat
- 30 g Zitronat
- ca. 15 Oblaten (9 cm)
- Zur Dekoration: 150 g Puderzucker oder 125 g Kouvertüre, Mandeln

ZUBEREITUNG

1. Eier schaumig schlagen und Zucker einrieseln lassen. Weiter schlagen, bis die Masse cremig ist.
2. Zimt und ggf. Nelke, Mandeln und Nüsse, Orangenschale, Orangeat und Zitronat unterrühren.
3. 24 Stunden mit einem Küchentuch abgedeckt trocknen lassen.
4. Ofen auf 160 Grad heizen. Oblaten auf Backpapier legen. Je einen Esslöffel Teig auf die Oblaten drücken. (Das ist tatsächlich der schwierigste Teil des ganzen Rezepts, denn der Teig klebt so ziemlich an allem, nur nicht an den Oblaten ...)
5. 20–25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
6. Wer's mag: Für den Zuckerguss den Puderzucker mit 3–4 EL Wasser verrühren und die Lebkuchen damit bestreichen; oder: die Lebkuchen mit geschmolzener Kuvertüre überziehen. Mit den Mandeln dekorieren.



MICHAEL MANN
Technischer Redakteur

„Das Rezept habe ich in der Magazinbeilage einer deutschen Wochenzeitung gefunden. Ich war überrascht, weil ich nicht dachte, dass Elisenlebkuchen so unkompliziert selbst zu machen sein könnten. Sind sie aber tatsächlich: Es sind nur wenige Zutaten nötig und keine davon ist schicki-micki oder schwer zu beschaffen. Seitdem gibt es diese Lebkuchen jedes Jahr!

Vor dem Genuss sollten die Lebkuchen einige Tage ruhen, am besten in einer Blechdose.

Wenn sie nicht vorher gegessen werden, bleiben diese Lebkuchen übrigens wochenlang weich und trocknen nicht aus.“

