

ELISENLEBKUCHEN



🕒 25 min

- 1 **Eier** und **Zucker** sehr schaumig / fest schlagen (hier lohnen Geduld und Mühe!); **Honig**, **Gewürze** und **Salz** (ev. auch etwas **Natron** o. Pottasche o.ä.) hinzufügen und kurz weiterschlagen. **Zitronat** und **Orangeat** nach Belieben kleiner hacken (nervt, ist dann aber leckerer), unter die **Nüsse** und **Mandeln** mischen und das Gemisch unter die **Ei-Zuckermischung** locker unterheben. Masse auf Oblaten geben und etwas glätten.

- 2 Bei 150 Grad ca. **25 Minuten** backen. Die Lebkuchen sollten leicht gebräunt und noch sehr weich sein.

- 3 Nach dem Auskühlen kann man sie mit **Kuvertüre** oder Zuckerglasur überziehen und in die Mitte jeweils eine ganze Haselnuss oder Mandel geben.

- 4 Wenn man den Lebkuchenteig direkt auf das **Backpapier** gibt, sind die Kuchen komplett glutenfrei! Man sollte sie in gut schließenden Dosen aufbewahren und ruhig eine Zeit lang ablagern, damit sich die Aromen der **Gewürze** gut entfalten.



ZUTATEN

für 4 Portionen

6	Eier
180 g	Zucker (braun)
2 EL	Honig
250 g	gemahlene Mandeln
250 g	gemahlene Haselnüsse
2 TL	Zimt
	Lebkuchengewürz
200 g	Zitronat
200 g	Orangeat
	etwas Salz
	ev. Pottasche, Natron als Backtriebmittel
	Oblaten, 70 oder 90 mm Durchmesser
	Zum Verzieren:
	Kuvertüre
	Zuckerguss (Zitrone / Puderzucker)
	ganze Nüsse / Mandeln