

Kuchen Backen Rezepte

Elisenlebkuchen Backen

Gattung: Backen, Feste, Lebkuchen, Weihnachten, Nürnberg, Ohne Mehl

3	Eier	175 g	Haselnüsse, gemahlen
300 g	Zucker	100 g	Zitronat, klein geschnitten
1,50 Teel.	Zimt, gestrichen	60	Oblaten, ca. (5 cm -Durchmesser)
1	Prise Nelken		Schokoladenguss zum -Bestreichen
1,50	Zitronen, abgeriebene Schale		
200 g	Mandeln (geschält), gemahlen		

Eier und Zucker schaumig schlagen. Die Gewürze und alle anderen Zutaten zugeben und unterheben.

Den Teig mit einem Messer bergartig auf die Oblaten streichen und auf ein ungefettetes Backblech legen.

In den vorgeheizten Backofen schieben und goldgelb backen (Backzeit: 15-20 Minuten, Thermostat 3 bzw. 175°C).