

Weihnachtsbacken Rezepte

Elisen Lebkuchen

Gattung: Backen, Kuchen, Lebkuchen, Weihnachten

| | | | |
|-----------|--------------------------|-------|---------------------------|
| 5 | Eier | 100 g | Zitronat |
| 500 g | Zucker | 100 g | Orangeat |
| 2 Teel. | Zimt | 500 g | Mandeln, mit Schale |
| 1/2 Teel. | Nelken, gemahlen | | - gemahlene oder die H |
| 1 | Msp. Muskat-Blüte | | - Nüsse (evtl. bis 650 g) |
| 1 | Msp. Kardamom | | Oblaten |
| 2 | Zitronen - davon nur die | | Zartbitterschokolade für |
| | - Schale | | - Glasur |
| 1/2 | Zitrone - davon nur den | | |
| | Saft | | |

Eier mit dem Zucker sehr schaumig rühren, die Gewürze zugeben und gut vermischen. Das Orangeat und Zitronat sehr fein hacken, anschliessend ebenfalls unterrühren. 500-655 g Mandel (oder die Hälfte Nüsse) gerieben (mit Schale) unterrühren - muss eine streichfähige, nicht zu flüssige Masse ergeben. Ca. 1 cm dick auf die Oblaten streichen und einige Stunden ruhen lassen.

Bei 150-160 Grad langsam 20-25 Minuten backen. Nach dem Erkalten mit Schokolade bestreichen. Tipps: Wenn die Gewürze schlecht zu bekommen sind, dann tut es auch ein fertiges Lebkuchengewürz. Bitte nicht zu lange backen, müssen beim rausnehmen noch sehr weich sein! Einfach Vertrauen haben zu der Backzeit, die Lebkuchen werden sonst hart!