

Elisen Lebkuchen

Zutaten (für ca. 20 Lebkuchen)

50 g Orangenat und Zitronat

100 g Marzipanrohmasse

150 g gemahlene Mandeln

(oder andere Nüsse)

150 g Zucker

30 g Mehl

10 g Zimt

10 g Lebkuchengewürz

1 Prise Salz

10 g Kakao

1 Msp. Hirschhornsalz

4 Eiweiß

evtl. etwas Wasser

Back-Oblaten (7 cm)



Zubereitung:

Orangenat und Zitronat fein hacken. Marzipan in kleine Stücke zupfen.

Die gemahlene Mandeln, Zucker, Mehl, Zimt, Lebkuchengewürz und Salz dazu geben.

Kakaopulver und Hirschhornsalz darüber sieben.

Eiweiß dazugeben. Gründlich mixen.

Wenn die Masse zu trocken ist, etwas Wasser unterrühren, damit sie cremig und weich genug wird.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

Die Masse gleichmäßig auf große Oblaten spritzen. Dabei einen kleinen Rand lassen, da die Elisenkuchen beim Backen noch etwas aufgehen.

Die Elisenlebkuchen vor dem Backen bei Zimmertemperatur so lange trocknen lassen, bis sich die Oberfläche nicht mehr klebrig anfühlt.

Die Elisenlebkuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (E-Herd) ca. 13-15 Minuten backen. Sie sollten nicht zu braun werden, damit sie innen saftig bleiben.

Anschließend auskühlen lassen und in geschmolzene Kuvertüre tunken oder bepinseln