

Elisenlebkuchen - Ein Brotbäcker auf Abwegen!

- Sonntag, November 12, 2017

<https://ketex.de/blog/elisenlebkuchen-ein-brotbaecker-auf-abwegen/>

Einmal im Jahr gerate ich doch immer wieder "auf Abwege". Diesmal ist es ein Rezept für Elisenlebkuchen, dem ich nicht widerstehen konnte. Ich bekam es von einer sehr guten Freundin. Sie war ganz begeistert von dem Rezept, und so hat sie mich dazu gebracht, es auch nachzubacken. Es ist ein relativ leichtes Rezept, wenn man sich an die Zutaten hält. Sicher, man kann mehr von den Mandeln nehmen, sollte aber dann entsprechend weniger von den Haselnüssen nehmen. Ich habe als Triebmittel Hirschhornsalz genommen, das man in jeder Apotheke bekommt. Eins ist allerdings schlecht an diesen Elisenlebkuchen: sie waren innerhalb kürzester Zeit aufgeessen. :-))

P.S.: Zum Formen und Glasieren der Lebkuchen gibt es die geniale "Lebkuchenglocke" samt Spatel und Glasierhilfe [als Set](#) jetzt auch im Shop.

1. Zutaten

- 5 Eiweiß und ein ganzes Ei
- 170 g brauner Zucker
- 2 Vanillezucker + 1 TL gemahlene Vanilleschote
- je 100 g Orangeat und Zitronat (klein gehackt)
- 250 g gemahlene Mandeln (ungeschält)
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 10 g Kakao
- 10 g Zimt
- 15 g Lebkuchengewürz
- abgeriebene Orangenschale (oder Zitronenschale oder beides)
- 1 EL Mehl
- 2 Messerspitzen Hirschhornsalz oder Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 guter Schuss Rum
- eventuell noch einen Schuss Orangenlikör

Zubereitung

Zubereitung

2. Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Eier vermischen. Die Eiweisse schön steif schlagen und zum Schluß zum Teig geben. Das macht ihn schön luftig.

Dann die Masse abgedeckt 3 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Mit zwei Löffeln kleine Portionen der Masse auf 7 cm große Oblaten setzen. Die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) 15 Min bei 180 Grad backen.

Unbedingt auf einem Rost abkühlen lassen, sonst verkleben die Oblaten mit der Unterlage.

Mit dunkler Kuvertüre oder Zuckerguss (z.B. mit Zitronensaft) bestreichen und oder mit kandierten Kirschen und Mandeln verzieren.

-