



Elisen - Lebkuchen, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Dürfen bei der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen, unaufwendig, ideal auch mit Kindern

Zutaten

- Für 20 Stück:
- 100 g Haselnusskerne, fein gemahlen
- 100 g Walnusskerne, fein gemahlen
- Je 30 g Orangeat und Zitronat, fein gehackt
- 2 ganze Eier 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 125 g Mehl, gesiebt
- ½ TL Backpulver
- Für die Glasur:
- Ca. 20 Oblaten (7 cm Ø)
- 80 g Puderzucker
- Saft ½ Zitrone, oder
- 100 g Zartbitter Kuvertüre oder Schokolade
- Zitronat und Haselnüsse zum Verzieren

Zubereitungsart

Schritt1

Der Lebkuchen Teig:

Schritt2

Das Mehl mit dem Backpulver und 1 Prise Salz mischen.

Schritt3

Die Eier, Zucker und das Lebkuchengewürz mit dem Stabmixer, intensiv schaumig rühren. Die Nüsse und Zitrus- Orangeat unterheben und mit der Mehl - Backpulvermischung verrühren.

Schritt4

Nunmehr die Masse mit einem Tischmesser "kuppelförmig", vom Rand aus auf die Oblaten auftragen und glatt streichen.

Schritt5

Auf das flache Backblech setzen und zunächst

Schritt6

ca.1 Stunde "ausruhen" lassen.

Schritt7

Danach bei 175 ° C, 16 - 18 min. backen. Vom Blech nehmen, auskühlen lassen.

Schritt8

Die Glasur:

Schritt9

Den gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft mischen und die Lebkuchen mit einem Küchenpinsel einstreichen oder / und mit der aufgelösten Schokolade einstreichen; mit gehackten Nüssen und Zitronat bestreuen.

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elisen-lebkuchen-hausgemacht/>