



Oblaten - Lebkuchen mit Schokoladenglasur

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });
```

Leichter wie gedacht, unverzichtbar in der Weihnachtszeit: Aus dem Teig ergeben sich etwa 40 - 50 leckere Oblaten-Lebkuchen.

Zutaten

- 350 g Weizenmehl
- 250 g Feinster Zucker
- 1 Tl Backpulver oder 1 Messerspitze Hirschhornsalz
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g gemahlene Mandeln
- 125 g Honig
- 2 ganze Eier
- 4 Eiweiß
- Abrieb 1 Zitrone
- 100 g Zitronat (gewürfelt)
- 100 g Orangeat (gewürfelt)
- 1 Prise Speisesalz
- 1 Msp Nelken
- 50 Back-Oblaten
- 100 g Kuvertüre zartbitter
- 100 g Kuvertüre Vollmilch

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Das Mehl, 1 Prise Salz, Nelkenpulver, die gemahlene Mandeln und Haselnüsse mit dem Backpulver mischen. Den Honig, Zitronat und Orangeat dazu geben, verrühren, mengen.

Schritt3

Das Eiweiß (mit dem Quirl) zunächst schaumig schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen, die Zitronenschale dazu geben. Nach und nach zum Mehl geben und alles miteinander mengen; etwas "ausruhen" lassen.

Schritt4

Die Masse etwas "ausruhen" lassen, in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle geben.

Schritt5

Die Backoblaten auf dem Backblech mit etwas Abstand auslegen und die Masse möglichst gleichmäßig, rund darüber spritzen. Dabei einen kleinen Rand lassen, da die Elisenkuchen beim Backen noch etwas aufgehen.

Schritt6

Bei Zimmertemperatur so lange trocknen lassen, bis sich die Oberfläche nicht mehr klebrig anfühlt.

Schritt7

Ca. 15 min. bei 180 ° C (Ober - Unterhitze) in den vorgeheizten Backofen schieben. Nicht zu braun werden lassen, damit sie innen saftig bleiben, danach auskühlen.

Schritt8

Die Schokoladen grob brechen und in einer kleinen Schüssel auf einem Wasserbad auflösen. Die Lebkuchen "tunken" oder mit einem Küchenpinsel einstreichen.

Schritt9

Die Oblaten - Lebkuchen halten sich in einer Keksdose bis zu

Schritt10

3 Wochen und entwickel dann ihr volles Aroma.

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/oblaten-lebkuchen-mit-schokoladenglasur/>