Rezept

Elisenlebkuchen

Ein Rezept von Elisenlebkuchen, am 12.10.2024

Zutaten

2	Eier
	Mark 1 Vanilleschote
je 35 g	Orangeat und Zitronat
1 gestrichener TL	Zimtpulver
50 g	Puderzucker
200-250 g	gemahlene Mandeln
200 g	Zucker
	Nelkenpulver
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
100 g	glutenfreie Zartbitterkuvertüre
1 TL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 150° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Eine Schüssel auf die Waage stellen und die Eier hineinschlagen. In einer zweiten Schüssel das Gewicht der Eier als Mandeln abwiegen. Eier mit Vanillemark und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts dickschaumig schlagen. Das Orangeat und Zitronat klein hacken, mit 1 Msp. Nelken, dem Zimt und der Zitronenschale unter die Eiercreme mischen. Abgewogene Mandeln und zusätzlich weitere 110 g unter die Eiercreme rühren.

2. Vom Teig mit zwei Teelöffeln große Häufchen abstechen und nicht zu dicht nebeneinander auf die Bleche setzen. Elisenlebkuchen nacheinander im heißen Ofen (Mitte) je ca. 25 Min. backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für die Garnitur Kuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Puderzucker, 1 EL Wasser und den Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Die Hälfte der Lebkuchen mit geschmolzener Schokolade, die andere mit dem Zuckerguss bestreichen, trocknen lassen.