

Rezept

Elisenlebkuchen mit Marzipan

Ein Rezept von Elisenlebkuchen mit Marzipan, am 19.04.2024

Zutaten

50 g Zitronat	50 g Orangeat
100 g gemahlene Haselnüsse	100 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl	2 geh. TL Lebkuchen-Gewürzmischung
2 EL Rum	1 TL Hirschhornsalz
200 g Marzipanrohmasse	6 Eiweiße (Größe M)
40 Oblaten (70 mm Ø)	200 g Rohrohrzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Zitronat und Orangeat feiner hacken und mit Haselnüssen, Mandeln, Mehl und Gewürz mischen. Rum erhitzen und Hirschhornsalz darin auflösen. Marzipan klein würfeln und mit 1 Eiweiß mit der Gabel zu einer cremigen Masse verarbeiten.
2. Das Backblech mit Backpapier auslegen, die Oblaten darauf verteilen. Übrige Eiweiße mit Rohrohrzucker auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einer dickschaumigen und steifen Baisermasse schlagen. Rum und Marzipan verrühren und mit der Nussmischung unter das Baiser heben.
3. Die Masse auf den Oblaten verteilen (am besten aufspritzen), dabei einen kleinen Rand frei lassen. Über Nacht trocknen lassen. Dann den Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Die Lebkuchen im Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen.