

Rezept

Elisenlebkuchen mit Marzipan

Ein Rezept von Elisenlebkuchen mit Marzipan, am 23.05.2025

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.