

Rezept

Elisenlebkuchen mit Puderzuckerguss

Ein Rezept von Elisenlebkuchen mit Puderzuckerguss, am 25.04.2024

Zutaten

1 unbehandelte Zitrone	50 g Zitronat
50 g Orangeat	3 Eier
250 g Zucker	1 TL Zimt
1/2 TL gemahlene Nelken	250 g gemahlene Mandeln
40 Oblaten (70 mm Ø)	150 g Puderzucker
1 EL Arrak	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone waschen, trockentupfen und die Schale dünn abreiben. Das Zitronat und Orangeat sehr fein hacken. Eier und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Zimt, Nelken, Zitronenschale, Zitronat und Orangeat unterrühren. Die Mandeln unterheben.
2. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig fingerdick auf die Oblaten streichen. Die Lebkuchen aufs Blech legen und 12 Std. trocknen lassen.
3. Den Backofen vorheizen. Die Lebkuchen im Ofen bei 160° (Mitte, Umluft 140°) 20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Für die Verzierung Puderzucker, Arrak und 2 EL heißes Wasser verrühren. Die Lebkuchen damit überziehen und gut trocknen lassen.