

## Rezept

# Kleine Eisenlebkuchen

Ein Rezept von Kleine Eisenlebkuchen, am 20.04.2024

## Zutaten

je 50 g Orangeat und Zitronat	5 Eier
<b>200 g</b> Zucker	<b>350 g</b> gemahlene Mandeln
<b>100 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Zimt
1/4 TL gemahlener Kardamom	je 1 Msp. gemahlener Ingwer, Nelken und Piment
<b>50</b> Oblaten (50 mm Ø)	<b>50</b> geschälte Mandeln
<b>30 g</b> Zitronat	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 EL</b> Zitronensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. Orangeat und Zitronat fein hacken. Eier mit Zucker in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schaumig schlagen. Herausnehmen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Fruchtwürfelchen mit Mandeln, Mehl, Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken und Piment mischen. Unter den Eischaum heben.
2. Je 1 gehäuften TL Teig auf die Oblaten setzen und mit einem angefeuchteten Messer zum Rand hin verstreichen.
3. Für die Verzierung Mandeln längs halbieren. Zitronat in hauchdünne Streifen schneiden. Jeden Lebkuchen mit 2 Mandelhälften und einigen Zitronatstreifen belegen. Die Lebkuchen auf zwei Bleche setzen und 12 Std. oder über Nacht trocknen lassen.
4. Backofen auf 180° vorheizen. Die Lebkuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15-20 Min. backen. Zucker mit Zitronensaft und 2 EL Wasser aufkochen. Die heißen Lebkuchen damit überziehen und auf dem Kuchengitter trocknen lassen. In Dosen lagern.