

## Rezept

# Schoko-Elisenlebkuchen

Ein Rezept von Schoko-Elisenlebkuchen, am 04.10.2023

## Zutaten

<b>100 g</b> Zitronat und Orangeat (beide Sorten beliebig gemischt)	<b>3 EL</b> Rum (ersatzweise Orangensaft)
<b>200 g</b> gemahlene Mandeln	<b>100 g</b> gemahlene Haselnüsse
$\frac{1}{4}$ TL Backpulver	<b>3 TL</b> Lebkuchengewürz
<b>2</b> Eier (M)	<b>20</b> Oblaten (70 mm Ø)
<b>1 Prise</b> Salz	<b>150 g</b> (Roh-)Rohrzucker
	<b>150 g</b> Zartbitterschokolade

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitronat- und Orangeatmischung und den Rum in einen Blitzhacker geben und fein zerkleinern. Die Haselnüsse mit Mandeln, Lebkuchengewürz und Backpulver vermischen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen, die Oblaten darauf verteilen. Eier, Rohrzucker und Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts in ca. 5 Min. zu einer dickschaumigen Masse schlagen. Dann die Zitronat-Orangeat-Mischung sowie die Nussmischung dazugeben und vorsichtig unterheben.
3. Die Teigmasse mit einem Esslöffel in großen Haufen auf den Oblaten verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Masse mit angefeuchteten Fingern zu ca. 1,5 cm hohen, glatten und runden Lebkuchen formen und mindestens 1 Std. ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Die Lebkuchen im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen, bis sie außen ganz leicht Farbe bekommen und fest werden, aber innen noch weich und feucht sind. Die Lebkuchen auf dem Blech auskühlen lassen.
5. Die Schokolade fein hacken, in eine kleine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Lebkuchen dünn mit der Schokolade bestreichen und trocknen lassen.