

## Rezept

# Weihnachtliche Elisenlebkuchen

Ein Rezept von Weihnachtliche Elisenlebkuchen, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>50 g</b> Zitronat	<b>50 g</b> Orangeat
<b>2 M</b> Eier	<b>150 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>200 g</b> gemahlene Mandeln
<b>100 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>1 EL</b> Lebkuchengewürz (fertige Gewürzmischung, gemahlen)
<b>1 Msp.</b> Backpulver	<b>125 g</b> Puderzucker
<b>ca. 3 EL</b> Zitronensaft	Backpapier für die Bleche
<b>ca. 20 Ø 70 mm</b> Oblaten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag für die Lebkuchenmasse Zitronat und Orangeat fein hacken. Eier, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine ca. 5 Min. zu einer weißschaumigen Masse aufschlagen. Zitronat, Orangeat und alle weiteren Zutaten dazugeben und unterrühren. Die Schüssel mit Folie abdecken und die Lebkuchenmasse an einem kühlen Platz über Nacht ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und die Oblaten darauf verteilen. Die Lebkuchenmasse mit einem Esslöffel auf den Oblaten verteilen, dabei auf jeder Oblate rundherum einen ca. 1 cm breiten Rand lassen. Die Masse mit einem angefeuchteten Messer oder mit angefeuchteten Fingern zu ca. 1,5 cm hohen, glatten, runden Lebkuchen formen.
3. Die Lebkuchen im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Sie sollen außen leicht Farbe angenommen haben und fest geworden sein, müssen im Inneren aber auf leichten Fingerdruck nachgeben und noch feucht sein. Die Bleche aus dem Ofen nehmen und die Lebkuchen auf den Blechen auskühlen lassen.
4. Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft zu einem eher dünnflüssigen Guss glatt rühren. Die Lebkuchen damit bestreichen und den Guss gut trocknen lassen. Die Lebkuchen nach dem Trocknen in einer verschließbaren Dose aufbewahren und vor dem Verzehr mind. 1 Woche durchziehen lassen.