

Elisenlebkuchen

- 155 g Haselnüsse
- 75 g Mandeln
- 50 g Walnüsse
- 40 g Orangeat
- 40 g Zitronat
- 10 g frischer Ingwer
- 1 Vanilleschote
- 3 Eier (150 g)
- 120 g Zucker
- 1/2 TL abgeriebene Orangenschale
- 1/2 TL abgeriebene Zitronenschale
- 100 g Honig
- 5 g Lebkuchengewürz
- 50 g Weizenmehl Type 405
- 10 Oblaten (Durchmesser 10 cm)



Für Glasur

- 1/2 Zitrone
- 3-4 EL Puderzucker
- etwas Kuvertüre

75 g Haselnüsse und Mandeln auf ein Backblech geben und im Ofen bei 180 Grad kurz rösten. Herausnehmen und in einem Cutter fein mahlen.

80 g Haselnüsse und Walnüsse grob hacken.

Orangeat und Zitronat sehr fein hacken.

Ingwer schälen und fein reiben, die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.

Eier, Zucker, Orangen- und Zitronenschale in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen gut verrühren und auf ca. 35 Grad erwärmen,

dann vom Wasserbad nehmen und den Honig unterrühren. Ingwer, Lebkuchengewürz, Vanillemark und gemahlene Mandeln und Haselnüsse untermischen.

Zuletzt das Mehl, Orangeat, Zitronat und die gehackten Nüsse begeben und gut untermischen.

Ca. 75 g Lebkuchenmasse jeweils auf eine Oblate geben und mit einer Palette in die typische Elisenform bringen. (Am Rand flach, in der Mitte hoch.)

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Lebkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten backen, bis sie eine schöne Farbe haben.



Für die Glasur von der Zitrone den Saft ausdrücken und diesen mit Puderzucker mischen. Die Kuvertüre in einem Topf über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die ausgekühlten Lebkuchen mit dem Zuckerguss oder der flüssigen Kuvertüre bestreichen.