

Elisen-Lebkuchen-Taler



Zutaten:

250 gr. Mandeln
150 gr. Haselnüsse
200 gr. Orangerat
200 gr. Zitronat
6 St Eier (M)
40 gr. Honig
1 TL Zimt gemalen
 $\frac{1}{4}$ TL Nelken gem.
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
1 Prise Kardamon
2 Prise Muskatnuss 1 TL Vanille Zucker o. Paste
 $\frac{1}{4}$ TL Ingwer frisch
180 gr. brauner Zucker
72 st. Back-Oblaten ca. 7cm Ø

Zubereitung:

Eier, Zucker und Honig sehr steifschlagen.

Die restlichen Zutaten mittel-grob hacken (im TM 5 Sek. auf Stufe 6)

Die gehackten Zutaten unter die Zucker-Ei-Masse heben. Mit einem Eis-Portionierer auf die Backplatten setzen und etwas glatt streichen.



bei 160 C° **Umluft** ca 20 Min. gold-braun backen.

Nach dem backen mit Zuckerguss oder Schokolade bestreichen. (je nach belieben)

Tip:

einen Teil der Früchte/Nüsse durch geh. Walnüsse sowie div. andere Nüsse o. Salz, Ananas, Mango, Feige, Apfel getr. usw. ersetzen.

Historie:

20.11.2020 erster Versuch Gewürze werden noch etwas angepasst.

20.11.2022 ein weiteres Backen und festgestellt das die Gewürze noch angepasst werden müssen.

Wichtig: backen mit Umluft

[Süßes Gebäck](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/elisen-lebkuchen?rev=1669151436>

Last update: **22.11.2022 22:10**

