

# 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  
 ¼ TL Nelken gem.  
 ¼ TL Salz  
 1 Prise Kardamon  
 2 Prise Muskatnuss 1 TI Vanille Zucker o. Paste  
 ¼ TL Ingwer frisch  
 180 gr. brauner Zucker  
 72 st. Back-Oblaten ca.7cm Ø

## Zubereitung:

Eier, Zucker und Honig sehr steif schlagen.



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. Wallnüsse 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

[Weihnachtliches Adventsgebäck](#)  
[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=1669200578>

Last update: **23.11.2022 11:49**



