13.11.2025 14:12 1/3 Elisen-Lebkuchen-Taler

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

1/4 TL Nelken gem.

1/4 TL Salz

1 Prise Kardamon

2 Prise Muskatnuss 1 Tl Vanille Zucker o. Paste

1/4 TL Ingwer frisch

180 gr. brauner Zucker

ca. 50 st. Back-Oblaten ca.7cm Ø

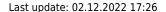
Zubereitung:

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 Backoplaten setzen und etwas glatt streichen.



bei 160 Cº *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 weitres Backen und festgestellt das die Gewürze noch angepasst werden müssen. Wichig: 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=1669998380

Last update: 02.12.2022 17:26



https://www.ddws.de/ Printed on 13.11.2025 14:12

13.11.2025 14:12 3/3 Elisen-Lebkuchen-Taler