

Elisen-Lebkuchen-Taler



Zutaten:

200 g. gemalene Mandeln
 50 g. gehackte Mandeln
 150 g. gemalene Haselnüsse
 50 g. gehackte Maselnüsse
 200 g. Orangerat
 200 g. Zitronat
 6 St Eier (M)
 40 g. 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 g. brauner Zucker
 ca. 50 st. Back-Oblaten ca.7cm Ø

Zubereitung:

gehackte Mandeln und Nüsse Rösten
 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 175 C° **Umluft** ca 12 Min. gold-braun backen.



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

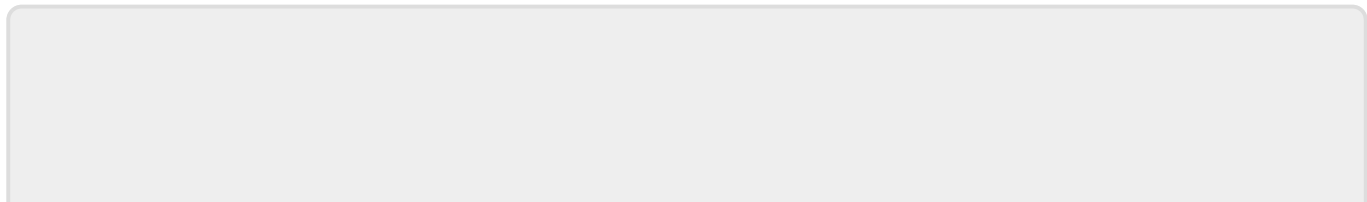
Tip:

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
3.12.2022 Gewürze angepasst (siehe jetzige angaben der Gewürze) und restliche Trockenfrüchte von der Advent-bäckerei verarbeitet. Trockenfrüchte mit Datteln, Aprikosen und Apfel aufgefüllt.

[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=1670084242>

Last update: **03.12.2022 17:17**

