13.11.2025 14:23 I/3 Elisen-Lebkuchen-Taler

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

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 g. brauner Zucker

ca. 50 st. Back-Oblaten ca.7cm Ø

Zubereitung:

gehackte Mandeln und Nüsse Rösten 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 175 Cº *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 weitres Backen und festgestellt das die Gewürze noch angepasst werden müssen. Wichig: 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

https://www.ddws.de/ Printed on 13.11.2025 14:23

13.11.2025 14:23 3/3 Elisen-Lebkuchen-Taler

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**

