

**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 gemahlen  
 $\frac{1}{4}$  TL Nelken gem.  
 $\frac{1}{4}$  TL Salz  
1 Prise Kardamom  
2 Prise Muskatnuss 1 TL Vanille Zucker o. Paste  
 $\frac{1}{4}$  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. Diesen nun Teig 20 Min. zum quellen stehen lassen.



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.

Sollte die Teigmasse noch zu flüssig zum Portionieren sein, kann gemahlene Mandeln zugegeben werden.

#### **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.

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=1670084758>

Last update: **03.12.2022 17:25**