# 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 Tl Vanille Zucker o. Paste
¼ TL Ingwer frisch fein gerieben
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 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.
Sollte die Teigmasse noch zu flüssig zum Portionieren sein, kann gemalene Mandeln zugegeben werden und weiteren 10 Min. ruhen lassen.

**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

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://www.ddws.de/elisen-lebkuchen?rev=1670084942**

Last update: **03.12.2022 17:29**