13.11.2025 14:25 1/3 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

¼ TL Nelken gem.

1/4 TL Salz

1 Prise Kardamon

2 Prise Muskatnuss

1 Tl Vanille Zucker o. Paste

1/4 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.

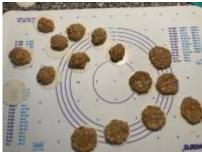




Die restlichen Zutaten mittel-grob hacken (im TM 5 Sek. auf Stufe 6) Die gehackten Zutaten unter die Zucker-Ei-Masse heben. Diesen nun Teig 20 Min. zum quellen stehen lassen.



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)

пр:

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

https://www.ddws.de/ Printed on 13.11.2025 14:25

13.11.2025 14:25 3/3 Elisen-Lebkuchen-Taler

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=1670085018

Last update: **03.12.2022 17:30**

