

Elisen - Lebkuchen 2.

Kategorien: Lebkuchen, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 150 Stück

TEIG

470	Gramm	Zucker
6		Eier à 55 g
1	Teel.	Vanillezucker
240	Gramm	Haselnüsse grob gemahlen
240	Gramm	Haselnüsse fein gemahlen
50	Gramm	Walnüsse grob gehackt
100	Gramm	Orangeat fein geschnitten
100	Gramm	Zitronat fein geschnitten
1		Zitrone (unbehandelt), abgeriebene Schale
1		Orange (unbehandelt), abgeriebene Schale
1	Essl.	Kandierte Ingwer fein gehackt
1/2	Teel.	Zimt, gemahlen
1/2	Teel.	Gewürznelke, gemahlen
1/2	Teel.	Koriander, gemahlen
1/2	Teel.	Piment; gemahlen
1/2	Teel.	Muskatblüte (Macis), gemahlen
1/2	Teel.	Kardamom, gemahlen
1/2	Teel.	Muskatnuss, gemahlen
150		Backoblaten mit 50 mm Durchmesser

PUNSCHGLASUR

130	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Rum
2	Essl.	Rotwein

SCHOKO - GLASUR

200	Gramm	Bitterkuvertüre oder Vollmilchkuvertüre
		Zum Verzieren: Nüsse Kandierte Früchte

Anleitung:

Zucker, Eier und Vanillezucker so lange schaumig rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nüsse, Orangeat, Zitronat, Zitronen- und Orangenschale, Ingwer und Gewürze untermischen. Abgedeckt an einem kühlen Ort 24 Stunden ruhen lassen. Kleine, etwa 15 bis 17 g schwere Kugeln aus der Lebkuchenmasse formen und so auf die Oblaten setzen, dass ein 3 bis 5 mm breiter Rand frei bleibt. Die Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten lang hellbraun backen (die Lebkuchen sollten innen nicht ganz gar sein). Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Glasur versehen: Punschglasur: Puderzucker mit Rum und Rotwein glatt rühren. Schoko-Glasur: Die Kuvertüre schmelzen, temperieren. In beiden Fällen, die Lebkuchen einzeln mit der oberen Seite in die Glasur tauchen, trocknen lassen. Solange die Glasur noch weich ist, nach Belieben mit Nüsse und/oder kandierte Früchte verzieren.

Empfehlung zur Aufbewahrung:

Die Lebkuchen in einer Blechdose mit einem Stück Pergamentpapier abdecken und einige Apfelschalen darüber legen. So bleiben die Lebkuchen weich und saftig. Nach etwa 10 Tagen haben die Lebkuchen

Elisen - Lebkuchen 2.

(Fortsetzung)

die optimale Beschaffenheit.

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Kühlzeit: über Nacht

Backzeit: 12-15 Minuten