

Elisen - Lebkuchen - Einfache

Kategorien: Weihnachten, Lebkuchen, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

70	Gramm	Butter
2		Eier
150	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zimt
1	Essl.	Kakao
1	Messersp.	Gemahlene Nelken
100	Gramm	Zitronat
100	Gramm	Orangeat
100	Gramm	Rosinen
1		Zitrone; die Schale
200	Gramm	Nüsse
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1/8	Ltr.	Milch
		Backoblaten
		Schokoglasur

Anleitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Zimt, Kakao, Nelken und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Zitronat, Orangeat und die Rosinen im Moulinex zerkleinern und ebenfalls unterrühren. Die gemahlene Nüsse, das Mehl und das Backpulver untermengen. Die Milch dazurühren. Die Masse ca. 1 cm dick auf runde Oblaten streichen. Die Lebkuchen auf ein vorbereitetes Backblech geben und langsam backen.

Backzeit: 160°C / ca. 20 - 25 Min.

Die erkalteten Lebkuchen mit Schokoglasur überziehen.

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Backzeit: 20-25 Minuten