

Nürnberger Elisenlebkuchen - Lothars Beste

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

6		Ei(er)
180	Gramm	Zucker, braun
2		Essl. Honig
2		Teel. Zimt
1		Teel. Lebkuchengewürz
1	Prise	Salz
250	Gramm	Mandel(n), gemahlen
250	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
200	Gramm	Orangeat, im Mixer noch etwas zerkleinert
200	Gramm	Zitronat, im Mixer noch etwas zerkleinert
		N. B. Oblaten, 70 oder 90 mm
200	Gramm	Kuvertüre

Anleitung:

? Arbeitszeit ca. 45 Minuten ? Gesamtzeit ca. 45 Minuten Eier, Zucker und Honig schön schaumig schlagen. Die restlichen Teigzutaten untermischen. Den Teig flach auf die Oblaten streichen (ergibt ca. 30 St./90 mm oder ca. 40 St./70 mm).

Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Backen mit Ober- und Unterhitze bei 150°, ca. 20 Minuten.

Nach dem Erkalten evtl. mit Kuvertüre überziehen.