

Annas Elisen - Lebkuchen.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Lebkuchen

Zutaten für: 30 Stück

MEIN ALLERLIEBSTEN LEBKUCHENREZEPT

5		Ei(er)
450	Gramm	Zucker
200	Gramm	Marzipan - Rohmasse
1	Beutel	Lebkuchengewürz
1		Zitrone(n), unbehandelt
100	Gramm	Zitronat kl. gehackt
100	Gramm	Orangeat kl. gehackt
200	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
100	Gramm	Mandel(n), gehackt
200	Gramm	Mandel(n), gemahlen
15		Oblaten, 70mmØ Durchmesser
200	Gramm	Kuvertüre, Vollmilch
200	Gramm	Kuvertüre, weiß
100	Gramm	Kandierte Annanas klein gehackt
		+ kandierte Annanasstücke f.d. Auflage

Anleitung:

Ofen auf 160 Grad vorheizen (Ober-/ Unterhitze).

Eier, Zucker und Marzipan in der Küchenmaschine zu einer sämigen Masse schlagen, Zitronenschale abreiben, Saft auspressen und mit der Zucker-Ei- Marzipan-Mischung verrühren. Dann nach und nach alle anderen Zutaten (bis auf Oblaten und Kuvertüre) untermischen.

Oblaten mit einem Messer spalten, oder ganz verwenden, dann mit der rauen Seite nach oben mit ausreichendem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ich nehme immer etwa 9 Oblaten pro Blech. Mit zwei Esslöffeln auf jede der Oblaten ein Teighäufchen geben.

Für etwa 20 Minuten backen und auskühlen lassen. Dann eine Hälfte der Lebkuchen mit Vollmilch, die andere weiß glasieren und mit der jeweils anderen Schokosorte dünne Spritzer über der Glasur verteilen (siehe Bild). Natürlich kann man auch jede andere Glasur verwenden, aber ich mag es gerade so sehr gerne, weil es mit Vollmilch und weißer Schokolade mal etwas anderes ist.

Als krönender Abschluß eine kleine kandierte Annanasecke nach dem Schokolade anbringen auf die Elisen legen. Außerdem kann man die Eier trennen und die Eiweiß vor dem Untermischen mit etwas Zucker steif schlagen.