

Walnuss-Schoko-Cranberry-Elisenlebkuchen

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

75	Gramm	Schokotropfen
250	Gramm	Gemahlene Walnusskerne
100	Gramm	Getrocknete Cranberrys, grob gehackt
1	Teel.	Getrocknete, gemahlene Orangenschale (Orangeback Oder frische Orangenschale geht sicher auch)
1	Teel.	Gewürzmischung gemahlen (2 Teile Zimtstangen, 2 Teile Sternanis, 1 Teil Nelken), ersatzweise Lebkuchengewürz
125	Gramm	Zucker
1		Ei
3		Eiweiss
		Backoblaten

Anleitung:

Eiweiss mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen. Ei mit Zucker und Gewürzen weissschaumig schlagen. Nüsse und Cranberries unterziehen, dann Eiweiss unterheben. Auf Backoblaten je 1 TL streichen.

Im vorgeheizten Ofen 20 Min. bei 160° (Umluft 140°) backen.