

Elisen - Lebkuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Keine Angabe

5		Eier,
320	Gramm	Puderzucker,
2	Messersp.	Nelkenpulver,
		Muskatblüte,
2	Teel.	Zimt, gestr.
1		Zitrone, abgeriebene Schale
200	Gramm	Ungeschälte, geriebene Mandeln,
200	Gramm	Geriebene Haselnüsse,
200	Gramm	Gehacktes Zitronat,
100	Gramm	Gehacktes Orangeat

Anleitung:

Eier und Puderzucker schaumig rühren, anschliessend nach und nach die restlichen Zutaten dazuarbeiten.

Mit Kaffeelöffel kleine Portionen auf Oblaten setzen. Zwischen 25 bis 30 Minuten bei 140 bis 160 Grad backen. Mit Zitronenglasur (Puderzucker mit Zitronensaft) oder Schokoladenglasur verzieren.