

Elisenlebkuchen a la Hobbythek

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 55 Portionen

120	Gramm	Zucker oder Xylit
50	Gramm	Apfelsuesse Ht
95	Gramm	Honig
200	Gramm	Nuesse; gehackt
55	Gramm	Zitronat
40	Gramm	Orangeat
80	Gramm	Hafer-Crispies Ht Super
95	Gramm	Weizenvollkornmehl
3	Gramm	Hirschhornsalz
15	Gramm	Lebkuchengewuerz
4		Eier
55		Oblaten; a 70 mm Durchmesser

ZUR DEKORATION

Pudierzucker
Kuvertuere
Nuesse; gehackt; nach
Belieben

Anleitung:

Orangeat, Zitronat, Nuesse, Hafer-Crispies Ht Super und Gewuerze mit Auf 40-45 GradC erwaermt Honig vermengen. Eier, Zucker und Apfelsuesse Ht schaumig schlagen und das in wenig Wasser aufgeloeoste Hirschhornsalz hinzufuegen, in eine grosse Schuessel umfuellen und nach und nach obige Mischung und Mehl unterarbeiten. Die Masse 10 Minuten ruhen lassen. Gefaess mit gleichem Durchmesser wie Oblaten umgedreht in eine Hand nehmen, Oblate auflegen, mit einer Hand festhalten, den Teig so daraufstreichen, dass die Mitte hoeher ist als die Raender, auf Backblech setzen und mit Pudierzucker bestaeuben. Backblech in den Ofen schieben, eine Stunde bei 60 GradC trocknen, danach 12 bis 16 Minuten bei 180 GradC backen. Mit geschmolzener Kuvertuere bepinseln und nach Geschmack mit Nuessen bestreuen.