

ELISEN-LEBKUCHEN



ELISEN-LEBKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 16 Stück: | 50 Min.

Zutaten

- 3 Eier (M)
- 170 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Pck. Lebkuchengewürz
- 3 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 100 g Walnusskerne
- 100 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 4 eckige Backplatten (à 12 x 20 cm)
- 170 g SweetFamily Puderzucker
- Saft von 1/2 Zitrone
- 30 blanchierte ganze Mandeln
- 2 EL Silberperlen



_110

ZUBEREITUNG

289

Kcal

Stück

5

Gramm

Eiweiß

32

Gramm

Kohlenhydrate

15

Gramm

Fett

1. Eier luftig aufschlagen, bis sich das Volumen etwa verdreifacht hat. Zucker zugeben und weitere 3 Min. schaumig schlagen. Lebkuchengewürz, Bittermandelaroma und abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Walnusskerne, Orangeat, Zitronat nacheinander in einem Blitzhacker fein hacken. Mit gemahlene Mandeln und Haselnüssen unter den Eischäum heben. Lebkuchenmasse über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Am Backtag [Backofen auf 160 °C \(Umluft 140 °C\) vorheizen](#). Backplatten in jeweils 4 Rechtecke (à 5 x 12 cm) schneiden und auf einem Backblech verteilen. Lebkuchenmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und ca. 1 cm dick auf jede Backplatte aufspritzen. Masse mit einem Messer glatt streichen. Lebkuchen mit ganzen Mandeln belegen.
3. Lebkuchen im heißen Ofen ca. 25 Min. hellbraun backen. Heraus nehmen und abkühlen lassen.
4. 100 g [Puderzucker](#) mit Zitronensaft zu einer weichen Glasur verrühren. Lebkuchen dünn damit bestreichen. Übrigen Puderzucker mit 1 EL Wasser zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. In zwei Spritztüten verteilen, von einer Tüte eine kleine Ecke, von der anderen eine größere abschneiden. Lebkuchen mit der Glasur verzieren und mit Silberperlen garnieren.

ELISEN-LEBKUCHEN

Elisen-Lebkuchen trocknen lassen. In luftdicht schließenden Dosen aufbewahrt halten sie ca. 4 Wochen.