

Kuchen Backen Rezepte

Nürnberger Eisenlebkuchen

Anzahl: 35 Stück Gattung: Backen, Weihnachten, Ohne Mehl, Nürnberg,

		Teig	
3	Eier	1	Essl. Gemahlener Zimt
250 g	Zucker	250 g	Gemahlene Mandeln
1	Unbehandelte Zitrone	1	Prise/n Backpulver
50 g	Orangeat		Mehl
50 g	Zitronat		-evtl. 1-2 Essl.
		Guss	
175 g	Puderzucker		-Durchmesser 7
3	Essl. Zitronensaft		-cm
40	Backoblaten		

Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers etwa fünf Minuten rühren. Abgeriebene Zitronenschale, fein gehacktes Orangeat und Zitronat und restliches Zutaten unterheben. Ist der Teig noch sehr dünn, zusätzlich ein bis zwei Esslöffel Mehl unterkneten. Oblaten auf Backbleche legen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und fingerdick daraufspritzen.

Über Nacht trocknen lassen.

In den auf 175 Grad/Umluft 150 Grad/Gas Stufe 2 vorgeheizten Backofen schieben und 15 Minuten backen. Lebkuchen abkühlen lassen und überstehende Oblatenränder abbrechen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren und die Lebkuchen damit bestreichen.

Fruchtige Elisen Lebkuchen Anstelle von Orangeat und Zitronat kandierte Früchte verwenden. Z.B.: Ananas, Ingwer, Orangen oder Kumquats.