

Kuchen Backen Rezepte

Elisenlebkuchen Original Rezept

Anzahl: 20 Stück Gattung: Backen, Gebäck, Weinachten

1/2 Teel. Hirschhornsalz	1 Teel. Lebkuchengewürz
1 Essl. Rum	4 Eiweiß
40 g Orangeat	190 g Zucker
30 g Zitronat	130 g Marzipanrohmasse
200 g Geriebene Mandeln	20 Runde Oblaten
50 g Geriebene Haselnüsse	- (9 cm Durchmesser)
40 g Mehl	150 g Ganze Mandeln; oder andere
1 Prise/n Salz	- Nüsse
ZUM VERZIEREN	
1 Eiweiß	1 Essl. Zitronensaft
100 g Puderzucker	

1. Das Hirschhornsalz im Rum auflösen.
2. Das Orangeat und das Zitronat möglichst fein hacken und mit den geriebenen Mandeln und Haselnüssen, dem Mehl, Salz und Lebkuchengewürz in einer Schüssel vermischen.
3. Das Eiweiß mit dem Zucker zu einem festen, cremigen Schnee schlagen.
4. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit 2 EL Eischnee in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt rühren. Das aufgelöste Hirschhornsalz hineinrühren. Dann mit dem Teigschaber die Mehlmischung abwechselnd mit dem Eischnee unter das Marzipan ziehen.
5. Die Masse kuppelförmig auf die Oblaten streichen. Mit den Mandeln; oder anderen Nüssen belegen, auf Backbleche setzen und 1/2 Tag trocknen lassen.
6. Den Backofen auf 170 Grad °C vorheizen.
7. Die Lebkuchen etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
8. In der Zwischenzeit für die Glasur das Eiweiß mit Puderzucker und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Die ofenwarmen Lebkuchen damit bestreichen.

Tipp: Die Lebkuchen werden beim Backen noch schöner, wenn die Masse vor dem Aufstreichen 2 bis 3 Tage im Kühlschrank durchzieht.