

Kuchen Backen Rezepte

Kleine Elisenlebkuchen

Anzahl: 70 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten, Advent

75 g	Walnüsse	125 g	Gemahlene Mandeln
25 g	Kandierter Ingwer	100 g	Gehackte Haselnüsse
100 g	Kandierter Fruchtmix	70	Backoblaten (3 cm Ø)
3	Eier (Kl. M)	50 g	Mandelblättchen
175 g	Zucker	200 g	Puderzucker
1	Pack. Vanillezucker	2	Essl. Orangensaft; ca. (evtl. - mehr)
	Salz		
2	Teel. Lebkuchengewürz		

1. Walnüsse, Ingwer und 90 g Fruchtmix fein hacken. Eier, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz sehr cremig rühren. Lebkuchengewürz, Mandeln, Nüsse, Fruchtmix und Ingwer unterrühren. Mit Folie abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Oblaten auf Bleche mit Backpapier verteilen und die Masse mit 2 Teelöffeln zu kleinen Häufchen darauf setzen. Im heißen Ofen bei 170 Grad auf der 2. Schiene von unten 12-14 Min. backen (Gas 1-2, Umluft 150 Grad). Abkühlen lassen.

3. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Puderzucker und Orangensaft zu einem festen Guss rühren, die Lebkuchen damit bestreichen, mit den Mandelblättchen und 10 g Fruchtmix garnieren und trocknen lassen.