

Weihnachtsbacken Rezepte

Elisenlebkuchen

Gattung: Backen, Lebkuchen, Weihnachten

6	Eier (à 55 g)	1	Zitrone (unbeh.), abger.
470 g	Zucker		-Schale von
1	Pk. Vanillezucker	1	Orange (unbeh.), abger.
480 g	Haselnüsse		-Schale von
50 g	grobgehackte Walnüsse	1 Essl.	Ingwerknolle, feingehackt
100 g	Zitronat, feingewürfelt		(in Sirup eingelegt)
100 g	Orangeat, feingewürfelt		

Gewürze

1/2 Teel.	Zimt		Sackoblaten (o 5 cm)
1/2 Teel.	Nelken, gem.	130 g	Puderzucker
1/2 Teel.	Piment	2 Essl.	Rum, ca.
1/2 Teel.	Koriander	2 Essl.	Rotwein, ca.
1/2 Teel.	Muskatblüte	200 g	Kuvertüre
1/2 Teel.	Kardamom		

Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät so lange schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Hälfte der Haselnüsse grob hacken, die andere Hälfte fein mahlen. Nüsse, Orangeat, Zitronat, Zitronen- und Orangenschale, Ingwer und Gewürze untermischen. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden ruhen lassen. Am nächsten Tag die Oblaten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Kleine Kugeln aus der Lebkuchenmasse formen und so auf die Oblaten setzen, daß ein 4 mm breiter Rand freibleibt; backen. (ca. 150 Stück) Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12 - 15 Min. Die fertigen, hellbraunen Lebkuchen sollen innen noch weich sein; auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Ein Drittel der Lebkuchen bleiben so "natur", ohne Glasur. Punschglasur: Puderzucker mit Rum und Rotwein glattrühren, das 2. Drittel der Lebkuchen auf der Oberseite damit bestreichen. Schokoladenglasur: Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und das letzte Drittel mit der Schokolade glasieren. Die glasierten Lebkuchen auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Die fertigen Lebkuchen in einer Blechdose aufbewahren. Einen Apfel mit hineinlegen, damit die Elisenlebkuchen weich und saftig bleiben. Nach etwa 10 Tagen haben Lebkuchen die optimale Beschaffenheit.