

Ulli Walters Rezepte

Elisenlebkuchen (Traudls Rezept)



Zutaten (für 30 Stück)

- 3 Eier
- 5 EL Honig (oder 300 g Zucker, aber Honig schmeckt besser)
- 1,5 TL Zimt
- 1 Messerspitze Kardamom
- 1 Prise Nelkenpulver
- 3 TL geriebene Zitronenschale
- 3 TL geriebene Orangenschale
- 100 g kleingeschnittenes Orangeat
- 100 g kleingeschnittenes Zitronat
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g gemahlene Mandeln
- 300 g Schokoglasur
- 30 runde Oblaten mit 70 mm Durchmesser

Ulli Walters Rezepte

Zubereitung

Eier und Honig werden zunächst schaumig geschlagen. Dann werden die Gewürze und alle anderen Zutaten hinzugegeben und gründlich vermischt. Das Gemisch wird schließlich auf die Oblaten verteilt und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt.

Die Lebkuchen werden dann im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 20 Minuten gebacken, bis sie eine hellgelbe Farbe haben. Anschließend werden sie mit Schokoglasur bestrichen, solange sie noch warm sind.

Ulli Walter