

Elisen-Lebkuchen

Zutaten:

3 Eier
300g Zucker
1,5 TL Zimt
1 Msp Nelken, gemahlen
2 Zitronen: Schalenabrieb
200g Mandeln, gemahlen
200g Haselnüsse, gemahlen
100g Zitronat, klein gehackt



Zubereitung:

1. Zitronat klein hacken.
2. Zitronenschale abreiben.
3. Mandeln und Haselnüsse fein mahlen.
4. Eier mit dem Zucker in einer Rührschüssel mit den Handrührbesen des Handmixers schaumig schlagen, damit der Zucker sich auflöst.
5. Alle restlichen Zutaten unterrühren, damit eine streichfähige Masse entsteht.
6. Eine Tasse kaltes Wasser bereitstellen.
7. Mit einem Teelöffel die Masse auf Oblaten streichen und auf ein Backblech setzen. Den Teelöffel immer wieder in kaltes Wasser tauchen.
8. Im Backofen bei 175 Grad Celsius ca. 20 Minuten backen.
9. Abgekühlte Lebkuchen mit Schokoladenkuvertüre und Zitronenzuckerguss bestreichen.

Zuckerguss: 150g Puderzucker vorsichtig mit Zitronensaft mischen.

Puderzucker: 150g Zucker im Thermomix auf Stufe 10 pulverisieren.