

Fruchtige Elisenlebkuchen

Gebäck » Kekse

Zutaten (54 Stück)

- » 75g Orangeat
- » 3 Ei(er)
- » 200g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 3-4 Trpf. Bittermandelaroma
- » 1 Msp. Nelken
- » 1 TL Zimt
- » 50g geh. Mandeln
- » 125g gem. Mandeln
- » 125g gem. Haselnüsse
- » 1/2 TL Backpulver
- » 30g Stärke
- » 54 Back-Oblaten
- » 15 Cocktaillirsche(n)
- » 2 kandierte Orangenscheibe(n)
- » 2 kandierte Zitronenscheibe(n)
- » 175g Puderzucker
- » 2 EL Zitronensaft

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Orangeat fein mahlen. Eier mit Zucker, Salz und Vanillinzucker dickcremig aufschlagen. Mandel-Aroma unterrühren. Nelken mit Zimt, gehackten und gemahlenen Mandeln, Haselnüssen, Backpulver und Stärke mischen, unter die Eiermasse rühren. Ca. 15min kühl stellen.

2. Zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche mit je 27 Oblaten (Durchmesser 40mm) belegen. Den Teig mit Hilfe von zwei Teelöffeln als Häufchen auf die Oblaten geben und leicht andrücken. Blechweise im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 20min backen. Lebkuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Kirschen halbieren, kandierte Orangen und Zitronen in je 12 Schnitze schneiden. Puderzucker mit Zitronensaft mit 2-3EL Wasser glatt rühren. Lebkuchen damit bestreichen, mit den Fruchtstücken belegen und andrücken. Trocknen lassen.

Nährwerte: 80kcal/E1g/F4g/KH10g pro Stück

angelegt am: 26.11.2003

Rezept-Nr: 761

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke