



# Elisen-Lebkuchen

## Du brauchst:

250 g Haselnüsse

50 g Mandeln

190 g Zucker

40 g Mehl

130 g Marzipan

1 Esslöffel Rum

4 Eiweiß

½ Teelöffel Hirschhornsalz (gibt's im Gewürzregal)

1 Tüte Lebkuchengewürz (gibt's ebenfalls im Gewürzregal)

1 Packung Orangeat

1 Packung Zitronat

30 Backblaten

1 großes Päckchen Zeit und Geduld

### **So machst du's richtig:**

- 1.) Nimm eine kleine Tasse und mische den Rum mit dem Hirschhornsalz.
- 2.) Schlage da Eiweiß in einer anderen Schüssel steif.
- 3.) Lass nun nach und nach den Zucker in das Eiweiß rieseln. Es entsteht eine zähe Masse.
- 4.) Nimm eine weitere Schüssel und gib alle festen Bestandteile dort hinein (Haselnüsse, Mandeln, Mehl, Lebkuchengewürz, Orangeat, Zitronat und mische alles durch.
- 5.) Jetzt brauchst du noch mal eine Schüssel. Hier gibst du das Marzipan rein und 4 bis 5 Esslöffel des Eiweißes. Schlage nun alles mit dem Handrührgerät weich.
- 6.) Gib nun das Eiweißgemisch zu den trockenen Zutaten. Gib auch das aufgelöste Hirschhornsalz dazu.
- 7.) Rühre alles kräftig durch.
- 8.) Gib diesen Teig zugedeckt in den Kühlschrank und warte einen ganzen Tag!
- 9.) Am nächsten Tag kannst du weiter machen: Nimm den Teig aus dem Kühlschrank. Gib etwas lauwarmes Wasser in eine kleine Schüssel.
- 10.) Bereite die Oblaten vor und lege sie auf den Tisch.
- 11.) Nimm nun immer einen Esslöffel voll Teig und forme mit nassen Fingern (Deshalb die Schüssel mit Wasser!) eine Kugel. Gib die Kugel jeweils auf eine Oblate und drücke sie so platt, dass alles wie Elisenlebkuchen aussieht.
- 12.) Gib alle Lebkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- 13.) Lass die Lebkuchen ungebacken noch mal 2 Stunden ruhen, bis die Oberfläche etwas angetrocknet ist.
- 14.) Heize den Ofen auf 170 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 15.) Backe nun die Lebkuchen etwa 20 bis 25 Minuten, bis sie goldbraun sind.
- 16.) Nimm die Lebkuchen aus dem Ofen und lass sie kalt werden.
- 17.) Zum Schokolieren brauchst du nun Kuvertüre oder Schokolade, die du im Wasserbad erhitzt. Damit kannst du die Lebkuchen überziehen.