

Elisen-Lebkuchen

Zutaten

6 Eier	100g geschälte Mandeln
300g gemahlene Mandeln	200g gemahlene Haselnüsse
100g Orangeat	100g geraspelte Zartbitterschokolade
1 TL Rum	10 Tr. Bittermandelöl
100g Zucker	5 EL Honig
100g gehackte Mandeln	Oblaten
100g Zitronat	ggf. Lebkuchenglocke :)
20g Lebkuchengewürz	

Zubereitung

Orangeat und Zitronat zerkleinern. Eier schaumig rühren und dann alle Zutaten mit einem Teigschaber verrühren. Den Teig 3 Stunden ziehen lassen und dann mit der Lebkuchenglocke ;) auf ein Backblech setzen. Die geschälten Mandeln halbieren und die Lebkuchen damit belegen.

Wenn gewünscht: Puderzucker sieben und mit Wasser oder Zitronensaft glatt rühren, so dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Die noch lauwarmen Lebkuchen damit bestreichen.

Backen: 20 Minuten bei 160°C Unter- und Oberhitze

Liebe Grüße aus Nürnberg

Geschenk-Tipp: www.seiferts-kuechenhelfer.de

10% Rabatt bei einer Bestellung ab 20,00€: **ADVENT23**