

# Elisen-Lebkuchen

## Zutaten

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