



Ergibt 25 Stück
Zubereitungszeit: 60 Minuten
Backzeit: 25 Minuten

ELISENLEBKUCHEN

ZUTATEN ZUBEREITUNG

- Je eine Messerspitze Koriander, Kardamom und Muskat
- Je ½ TL Zimt und gemahlene Nelken
 - 50 g Orangeat
 - 100 g Mandeln, gemahlen
 - 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 70 g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630
 - 1 geh. TL Backpulver
 - 200 g Feinzucker
 - 1 Prise Salz
 - 2 EL Aprikosenmarmelade
 - 200 g Marzipanrohmasse
 - 50 ml Wasser
- 25 Oblaten, 8 cm Durchmesser
- Nach Belieben weihnachtliche Streusel

Die Gewürze kurz in der Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Das Orangeat fein hacken und die Nüsse mahlen.

In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Prise Salz, Marmelade, Nüsse, Marzipan und die angerösteten Gewürze grob durchmischen. Das Orangeat und Wasser hinzufügen, gut vermischen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf die Oblaten verteilen und ca. 25 Minuten backen.

Wenn die Lebkuchen ausgekühlt sind, mit Schokolade bestreichen, nach Lust und Laune dekorieren z. B. mit Streuseln und dann genießen. Die Vorweihnachtszeit ist doch die schönste.





TIPP

Das Rösten der Nüsse verleiht den Lebkuchen ein ganz besonderes Aroma und macht sie süßer. Du kannst im Bioladen auch schon geröstete Nüsse finden.

ABWANDLUNG

Wer kein Orangeat mag, kann auch Trockenfrüchte wie Aprikosen oder Datteln verwenden.

