

ELISENLEBKUCHEN

Zutaten für ca. 40 Stk. Elisenlebkuchen
Zeitaufwand: ca. 2 h

500 g Mandeln
150 g Orangeat und Zitronat
8 Eiweiß
400 g Zucker
250 g Marzipan
80 g Mehl
1 TL Hirschhornsalz
3 EL Rum
3 TL Lebkuchengewürz
1/2 TL Zimt
1 Messerspitze Salz
ca. 40 Stk. Oblaten mit einem Durchmesser von 7 cm

außerdem:

2 Eiweiß
Saft 1/2 Zitrone
200 g Staubzucker
geschälte, halbierte Mandeln zum Garnieren

1. Zu Beginn das Hirschhornsalz im Rum auflösen. Die Mandeln zusammen mit dem Orangeat und dem Zitronat in einem Zerkleinerer sehr fein mahlen und in eine Schüssel geben. In der Zwischenzeit 8 Eiweiß zu Schnee schlagen und dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen.
2. In der Zwischenzeit das Marzipan mit einem Messer klein schneiden oder mit einer Reibe raspeln. Wenn der Schnee schön cremig ist, 2/3 davon auf die Seite stellen. Das Marzipan und 1/3 vom Schnee mit dem Mixer oder der Küchenmaschine so lange rühren bis das Marzipan sich aufgelöst hat. Den Rum in die Schnee-Marzipan-Masse geben und untermischen.
3. Alle trockenen Zutaten in eine große Schüssel geben und kurz durchmischen. Im Anschluss abwechselnd den Schnee und die Marzipan-Mischung unter die trockenen Zutaten heben bis eine cremige Masse entsteht.
4. 4 Bleche mit Backpapier auslegen und die Oblaten mit etwas Abstand zu einander darauf verteilen. Mit einem Esslöffel jeweils einen Klecks Lebkuchenteig in die Mitte der Oblaten geben. Der Teig läuft dann auch gleich etwas auseinander. Mit geschälten, halbierten Mandeln verzieren und die Lebkuchen ca. 30 bis 60 Minuten rasten lassen.

5. Das Backrohr auf 180° Heißluft vorheizen. Die Lebkuchen für ca. 20-25 Minuten goldbraun backen, dabei eventuell bei der halben Backzeit die Backbleche austauschen, damit die Lebkuchen gleichmäßig bräunen.
6. In der Zwischenzeit 2 Eiweiß mit 200 g gesiebten Staubzucker und dem Saft einer halben Zitrone mit dem Schneebesen glatt rühren.
7. Die Lebkuchen noch heißer mit der Zuckerglasur bepinseln und im Anschluss gut trocknen lassen.

friedarosa's Tipp:

Die Lebkuchen halten gut verschlossen locker 4 Wochen. Ich lasse die Lebkuchen ca. 24 h trocknen bevor ich sie in eine Dose gebe, damit sie nicht zusammen kleben.

Viel Spaß beim Backen und eine schöne Vorweihnachtszeit!

Deine friedarosa