

# Elisen-Lebkuchen-Taler

Feinste Lebkuchen werden auch **Elisenlebkuchen** genannt. Im Gegensatz zu sogenannten braunen Lebkuchen wie zum Beispiel Printen werden Elisenlebkuchen oft ohne Mehl gebacken, müssen jedoch min. 25% Mandeln und Nüsse enthalten, und sind deshalb besonders weich und saftig. In diesem Rezept wird kein Mehl verwendet, zur Bindung nur Früchte nun Mandeln, Nüsse und Ei.



## Zutaten:

- 200 g. gemalene Mandeln
- 50 g. gehackte Mandeln
- 150 g. gemalene Haselnüsse
- 50 g. gehackte Haselnüsse
- 200 g. Orangerat
- 200 g. Zitronat
- 6 St Eier (M)
- 40 g. Honig
- 1 TL Zimt gemalen
- $\frac{1}{4}$  TL Nelken gem.
- $\frac{1}{4}$  TL Salz
- 1 Prise Kardamon
- 2 Prise Muskatnuss
- 1 TI Vanille Zucker o. Paste
- $\frac{1}{4}$  TL Ingwer frisch fein gerieben
- 180 g. brauner Zucker

ca. 50 st. Back-Oblaten ca.7cm Ø

---

**Alternatives Rezept:** welches von uns benutzte wird und 32 Stück mit einer Glocke von 70 mm ergibt:

250 g. Mandeln ganz  
250 g. Haselnüsse ganz  
200 g. Orangenat  
200 g. Zitronat  
1 TL. Zimt gem.  
¼ TL. Nelken gem.  
¼ TL. Muskat gem.  
¼ TL. Salz  
½ TL. fischen geriebenen Ingwer  
1 prise Kardamom gem.  
Vanille nach Geschmack

3-4 St. Ei (M)  
100 g. brauner Zucker  
20 g. Honig oder Rübenkraut

### Zubereitung:

Eier, Zucker und Honig (Rübenkraut) sehr steifschlagen.



Die restlichen Zutaten inkl. Gewürze, mittel-grob hacken (im TM 8-10 Sek. auf Stufe 6)  
Die gehackten Zutaten unter die Zucker-Ei-Masse heben. Diesen Teig 20 Min. zum quellen stehen lassen.



Mit einem Eis-Portionierer, oder Lebkuchen-Glocke, auf die Backplatten setzen und mit angefeuchtetem Finger glatt streichen.



bei 160 C° **Umluft** ca 20 Min. gold-braun backen.



Nach dem backen mit Zuckerguss oder Schokolade bestreichen. (je nach belieben)

### Tip:

einen Teil der Früchte/Nüsse durch geh. Wallnüsse sowie div. andere Nüsse o. Salz, Ananas, Mango, Feige, Apfel getr. usw. ersetzen.

Sollte die Teigmasse noch zu flüssig zum Portionieren sein, kann gemahlene Mandeln zugegeben werden und weiteren 10 Min. ruhen lassen.

### Historie:

20.11.2020 erster Versuch Gewürze werden noch etwas angepasst.

20.11.2022 ein weiteres Backen und festgestellt das die Gewürze noch angepasst werden müssen.

Wichtig: backen mit Umluft

3.12.2022 Gewürze angepasst (siehe jetzige angaben der Gewürze) und restliche Trockenfrüchte von der Advent-bäckerei verarbeitet. Trockenfrüchte mit Datteln, Aprikosen und Apfel aufgefüllt.

30.11.2025 einfache Menge

---

Weihnachtliches Adventsgebäck

Essen und Mehr

From:

<https://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

<https://ddws.de/elisen-lebkuchen>

Last update: **30.11.2025 13:47**

