

Elisen-Lebkuchen-Taler

**Zutaten:** für 72 St. 7 cm Durchmesser

250 gr. Mandeln
150 gr. Haselnüsse
200 gr. Orangerat
200 gr. Zitronat
6 St Eier (M)
40 gr. Honig
1 TI Zimt gemalen
¼ TL Nelken gem.
¼ TL Salz
1 Prise Kardamon
2 Prise Muskatnuss 1 TI Vanille Zucker o. Paste
¼ TL Ingwer frisch
180 gr. brauner Zucker
72 st. Back-Oblaten ca.7cm Ø

Zubereitung:

Eier, Zucker und Honig sehr steif schlagen.
Die restlichen Zutaten mittel-grob hacken (im TM 5 Sek. auf Stufe 6)
Die gehackten Zutaten unter die Zucker-Ei-Masse heben. Mit einem Eis-Portionierer auf die Backplatten setzen und etwas glatt streichen.
bei 160 C° Umluft ca 20 Min. gold-braun backen.
Nach dem backen mit Zuckerguss oder Schokolade bestreichen. (je nach belieben)

Tip:**Historie:**

20.11.2020 erster Versuch Gewürze werden noch etwas angepasst.

Essen und Mehr

From:

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

Permanent link:

<https://ddws.de/elisen-lebkuchen?rev=1605879443>

Last update: **25.03.2022 18:16**

