

# Elisen-Lebkuchen-Taler



## Zutaten:

200 g. gemalene Mandeln  
50 g. gehackte Mandeln  
150 g. gemalene Haselnüsse  
50 g. gehackte Maselnüsse  
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  
180 g. brauner Zucker  
ca. 50 st. Back-Oblaten ca.7cm Ø

## Zubereitung:

gehackte Mandeln und Nüsse rösten  
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. Den Teig 20 Min. stehen lassen.



Mit einem Eis-Portionierer auf die Backplatten setzen und etwas glatt streichen.



bei 175 C° **Umluft** ca 12 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.

**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.

Weihnachtliches Adventsgebäck  
Essen und Mehr

From:

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

Permanent link:

<https://ddws.de/elisen-lebkuchen?rev=1670084610>

Last update: **03.12.2022 17:23**

