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
¼ TL Nelken gem.
¼ TL Salz
1 Prise Kardamon
2 Prise Muskatnuss 1 Tl Vanille Zucker o. Paste
¼ 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 steifschlagen.




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 Backoplaten setzen und etwas glatt streichen.



bei 175 Cº ***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 weitres Backen und festgestellt das die Gewürze noch angepasst werden müssen.
Wichig: 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**