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 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 fein gerieben
180 g. brauner Zucker

ca. 50 st. Back-Oblaten ca.7cm Ø

Alternatives Rezept:das von uns benutzte wird. Ergibt 32 Stück mit einer Glocke von 70 mm:
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 5 Sek. auf Stufe 6)
Die gehackten Zutaten unter die Zucker-Ei-Masse heben. Diesen nun Teig 20 Min. zum quellen stehen lassen.



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



bei 160 Cº ***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 gemalene Mandeln zugegeben werden und weiteren 10 Min. ruhen lassen.

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.
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?rev=1764505911

Last update: **30.11.2025 13:31**