

Elisen - Lebkuchen



Zutaten:

3 Eier
125g Zucker
1 Prise Salz
½ Teelöffel gemahlene Nelken
1 Teelöffel Zimt
2 Tropfen Bittermandelöl
125g gemahlene Mandeln
125g gehackte Mandeln
125g Zitronat (fein gewiegt)
125g Orangenat (feingewiegt)
Oblaten (ca. 8cm Durchmesser)
200g Kuvertüre oder Punschglasur

Zubereitung:

Eier und Zucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Alle übrigen Zutaten mit dem Rührlöffel darunter mischen. Den Teig auf die Oblaten verteilen (ca. 1 Esslöffel pro Oblate). Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Umluft 150 °C.

Nach dem Abkühlen mit Kuvertüre oder Punschglasur überziehen.

Punschglasur:

1 Esslöffel Weißwein
1 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Rum
200g Puderzucker