

# Elisenlebkuchen



## Zutaten

- 100 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- ca. 1-2 EL Mehl
- 250 g Zucker
- 200 g milder, flüssiger Honig, z.B. Blütenhonig
- 4 kleine Eier
- 1 Stange Vanille oder ein kleiner TL gemahlene Vanille
- 240 g fein gemahlene Haselnüsse oder Mandeln, oder Mischung davon
- 240 g gehackte Haselnüsse
- 50 g gehackte Walnüsse
- **Gewürzmischung:** zwei TL Zimt, je einen TL gemahlene Nelken, Kardamom, Sternanis, Koriander und Piment, ein wenig Muskat, eine prise frisch gemahlener Pfeffer.  
Alternativ: 5-6 TL Lebkuchengewürz.
- Abrieb einer Zitronenschale
- Abrieb einer Orangenschale (kann man auch weglassen)
- ein kleines Stück Ingwer (ca. würfelgroß)
- 4-6 EL Amaretto, Rum oder Kirschwasser
- 1 Päckchen Backoblaten (5-7 Zentimeter Durchmesser)
- 1 Tafel Bitterschokoladen-Kuvertüre
- geschälte Mandeln oder Haselnüsse als Verzierung

## Zubereitung

1. **Orangeat und Zitronat** müssen sehr fein gehackt werden. Die fertigen Würfel in den Packungen sind zu groß. Dazu das Orangeat und das Zitronat auf ein Brett geben, mit ein wenig Mehl bestreuen und mit einem großen scharfen Messer fein hacken. Das gehackte Orangeat und Zitronat in eine Schüssel geben und mit **Amaretto, Kirschwasser oder Rum** auffüllen. Ich nehme am liebsten Amaretto, weil das einen feinen Mandelgeschmack ergibt, der den Lebkuchengeschmack gut unterstützt. Orangeat und Zitronat ca. 2 Stunden ziehen lassen.

2. Die **Vanilleschote** auskratzen bzw. einen TL gemahlene Vanille nehmen. **Zucker, Honig, Eier und Vanille** zusammen schaumig rühren, bis die Masse sich gut verdoppelt hat. Im besten Fall hat sich der Zucker vollkommen aufgelöst.

3. In einer kleinen Schüssel die **Gewürzmischung** zusammen stellen. Ganzer Sternanis kann im Mörser pulverisiert werden. Das Sternanis-Gemörserte dann durch ein Sieb geben, damit die größeren Stücke nicht in der Gewürzmischung landen.

4. Den **Ingwer** schälen und sehr fein hacken. Die **Zitronen- und ggf. die Orangenschale** abreiben und mit dem Ingwer vermischen.

5. Die **Walnüsse** grob hacken. Die **Haselnüsse und/oder Mandeln** abwägen und alle Nüsse mit der Gewürzmischung vermengen.

6. Die schaumige Zucker-Eier Mischung in eine große Rührschüssel geben, einen großen Löffel mit Loch bereit legen. Die Nuss-

Gewürzmischung, die Ingwer-Mischung und das eingelegte Zitronat-Orangeat darauf geben. Vorsichtig alles gut mit dem Loch-Löffel vermischen. Dabei sanft sein zu dem Teig.

7. Den Teig abgedeckt an einem kühlen Ort 24 Stunden ruhen lassen.

8. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Back-Oblaten darauf setzen. Mit nassen Händen kleine Kugeln aus dem Teig formen. Eine Kugel sollte etwa 20 bis 30 g wiegen, je nach Größe der Oblaten. Die Kugeln etwas flach drücken und so auf die Oblaten setzen, daß ein drei bis fünf Millimeter breiter Rand bleibt.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 12 bis 15 Minuten lang hellbraun backen.

**Achtung:** Die Elisenlebkuchen müssen bei der Probe mit dem Holzstäbchen innen nicht ganz durch sein. Damit sie schön weich und saftig bleiben, schaltet man nach der Backzeit den Ofen aus, öffnet die Ofentür ein Stück und lässt die Lebkuchen im Ofen noch 5-10 Minuten nachziehen.

Die Lebkuchen gut auskühlen lassen. Dann ggf. mit Schokoladen-Kuvertüre bestreichen. Sie schmecken aber auch ohne fantastisch.

Eventuell glasierte Lebkuchen nebeneinander auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Solange die Glasur noch weich ist, können die Lebkuchen mit nackten Mandeln oder Haselnüssen verziert werden.

Ein Rezept vom Waldorf- und Slowlife-Blog [www.feinslieb.net](http://www.feinslieb.net)