

# Elisenlebkuchen



Foto von Angelika Haindl

Rezept zur Verfügung gestellt von Angelika Haindl

(Elisenlebkuchen bleiben sehr weich innen, saftig)

## **Zutaten:**

6 Eier  
170 g Rohrzucker  
2 EL Honig  
2 TL Zimt  
1,5 TL Lebkuchengewürz  
1 Prise Salz  
250 g Mandeln gemahlen  
250 g Haselnüsse, gemahlen  
150 g Orangeat  
200 g Zitronat  
50 gr. Cranberries (wenn vorhanden)  
Oblaten, 70er Durchmesser  
Kuvertüre oder Zuckerguß

## **Zubereitung:**

Ich habe ganze Mandeln und Nüsse gemeinsam mit dem Orangeat, Zitronat und auch den Cranberries durch die Raffel gelassen. Immer wieder abwechselnd eingefüllt und nachgedrückt. Falls nicht vorhanden, evtl. den Multi mit Messer ausprobieren. Das

Orangeat und Zitronat sollte ganz fein sein, ebenso die Berries.

Eier, Zucker und Honig mit dem Flexi schaumig schlagen. Dann werden alle anderen Zutaten untergemischt. Den Teig auf die Oblaten streichen.

Achtung: der Teig läuft nicht auseinander!

Am besten eine Lebkuchenglocke verwenden, muss man aber nicht. Wenn man mit Messer aufstreicht, immer wieder in kaltes Wasser tauchen.

Auf Backpapier oder Folie bei 0- und U-Hitze backen.

Dauer: ca. 20 Minuten bei 160°...

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder auch Zuckerglasur überziehen.