

# Elisen - Lebkuchen, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Dürfen bei der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen, unaufwendig, ideal auch mit Kindern

## Zutaten

- Für 20 Stück:
- 100 g Haselnusskerne, fein gemahlen
- 100 g Walnusskerne, fein gemahlen
- Je 30 g Orangeat und Zitronat, fein gehackt
- 2 ganze Eier 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 125 g Mehl, gesiebt
- ½ TL Backpulver
- Für die Glasur:
- Ca. 20 Oblaten (7 cm Ø)
- 80 g Puderzucker
- Saft ½ Zitrone, oder
- 100 g Zartbitter Kuvertüre oder Schokolade
- Zitronat und Haselnüsse zum Verzieren

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Lebkuchen Teig:

### Schritt2

Das Mehl mit dem Backpulver und 1 Prise Salz mischen.

### **Schritt3**

Die Eier, Zucker und das Lebkuchengewürz mit dem Stabmixer, intensiv schaumig rühren. Die Nüsse und Zitrus- Orangeat unterheben und mit der Mehl - Backpulvermischung verrühren.

### **Schritt4**

Nunmehr die Masse mit einem Tischmesser "kuppelförmig", vom Rand aus auf die Oblaten auftragen und glatt streichen.

### **Schritt5**

Auf das flache Backblech setzen und zunächst

### **Schritt6**

ca.1 Stunde "ausruhen" lassen.

### **Schritt7**

Danach bei 175 ° C, 16 - 18 min. backen. Vom Blech nehmen, auskühlen lassen.

### **Schritt8**

Die Glasur:

### **Schritt9**

Den gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft mischen und die Lebkuchen mit einem Küchenpinsel einstreichen oder / und mit der aufgelösten Schokolade einstreichen; mit gehackten Nüssen und Zitronat bestreuen.

**Rezeptart:** Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elisen-lebkuchen-hausgemacht/>