

Elisenlebkuchen

- **Portionen:** 40
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

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

Mehlfrei, mit hohem Nussanteil

Zutaten

- Für 40 Stück:
- 2 Eigelbe
- 3 Eiweiß
- 250 g Zucker
- 10 g Lebkuchengewürz
- 1 Strich geriebene Muskatnuss
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- Schale von 1 Orangen
- Schale von 1 Zitronen
- Saft von 2 Zitronen
- 300 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
- (Geht auch mit Hasel- oder Walnüssen)
- 40 Backoblaten mit 4 cm Durchmesser
- Für den Guss:
- 240 Gramm Puderzucker
- 6 EL Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 160 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 140 ° C

Schritt2

Die Zitrusfrüchte heiß abspülen und die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen, dann fein hacken oder würfeln.

Schritt3

Die Oblaten mit etwas Abstand auf das flache Backbleche setzen, dabei die Mitte mit dem Finger mit etwas Butter betupfen; auf dem Backblech festkleben, damit sie nicht verrutschen.

Schritt4

Der Teig:

Schritt5

Die Eier den Zucker und Salz mit dem Handrührer intensiv schaumig schlagen, die Gewürzzutaten und die Mandeln unterrühren.

Schritt6

Mithilfe von Teelöffeln oder mit einem Spritzbeutel kleine, runde Teighäufchen auf die Oblaten setzen.

Schritt7

Auf der mittleren Schiene ca. 10 - 12 min. backen. Sie sollten innen noch feucht sein, sonst trocknen sie später schnell aus.

Schritt8

Für den Guss:

Schritt9

Den Puderzucker und Zitronensaft verrühren und auf die noch warmen Lebkuchen bestreichen; den Guss trocknen lassen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** mehlfrei, teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elisenlebkuchen/>