

# Oblaten - Lebkuchen mit Schokoladenglasur

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });
```

Leichter wie gedacht, unverzichtbar in der Weihnachtszeit: Aus dem Teig ergeben sich etwa 40 - 50 leckere Oblaten-Lebkuchen.

## Zutaten

- 350 g Weizenmehl
- 250 g Feinster Zucker
- 1 Tl Backpulver oder 1 Messerspitze Hirschhornsalz
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g gemahlene Mandeln
- 125 g Honig
- 2 ganze Eier
- 4 Eiweiß
- Abrieb 1 Zitrone
- 100 g Zitronat (gewürfelt)
- 100 g Orangeat (gewürfelt)
- 1 Prise Speisesalz
- 1 Msp Nelken
- 50 Back-Oblaten
- 100 g Kuvertüre zartbitter
- 100 g Kuvertüre Vollmilch

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Teig:

### Schritt2

Das Mehl, 1 Prise Salz, Nelkenpulver, die gemahlene Mandeln und Haselnüsse mit dem Backpulver mischen. Den Honig, Zitronat und Orangeat dazu geben, verrühren, mengen.

### **Schritt3**

Das Eiweiß (mit dem Quirl) zunächst schaumig schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen, die Zitronenschale dazu geben. Nach und nach zum Mehl geben und alles miteinander mengen; etwas "ausruhen" lassen.

### **Schritt4**

Die Masse etwas "ausruhen" lassen, in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle geben.

### **Schritt5**

Die Backoblaten auf dem Backblech mit etwas Abstand auslegen und die Masse möglichst gleichmäßig, rund darüber spritzen. Dabei einen kleinen Rand lassen, da die Elisenkuchen beim Backen noch etwas aufgehen.

### **Schritt6**

Bei Zimmertemperatur so lange trocknen lassen, bis sich die Oberfläche nicht mehr klebrig anfühlt.

### **Schritt7**

Ca. 15 min. bei 180 ° C (Ober - Unterhitze) in den vorgeheizten Backofen schieben. Nicht zu braun werden lassen, damit sie innen saftig bleiben, danach auskühlen.

### **Schritt8**

Die Schokoladen grob brechen und in einer kleinen Schüssel auf einem Wasserbad auflösen. Die Lebkuchen "tunken" oder mit einem Küchenpinsel einstreichen.

### **Schritt9**

Die Oblaten - Lebkuchen halten sich in einer Keksdose bis zu

### **Schritt10**

3 Wochen und entwickel dann ihr volles Aroma.

**Rezeptart:** Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/oblaten-lebkuchen-mit-schokoladenglasur/>