

# Klassische Eisenlebkuchen



**GESAMTZEIT**  
45 MIN



**ZUBEREITUNG**  
30 MIN



**SCHMUTZ**  
HOCH



**SCHWIERIGKEIT**  
MITTEL



**KOSTEN**  
GERING

**NÄHRWERTE JE PORTION**  
KILOKALORIEN 256  
KOHLENHYDRATE 26 G  
EWEISS 5 G  
FETT 14 G



## ZUTATEN FÜR 24 PORTIONEN

- 200 g brauner Rohrzucker
- 4 Eier
- 100 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g gemahlene Mandeln
- 2 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 TL gemahlene Nelke
- 2 TL gemahlener Zimt
- 1/2 TL gemahlener Ingwer
- 1/4 TL gemahlener Muskat
- 1/4 TL gemahlener Kardamom
- 36 ganze Mandeln ungeschält oder geschält spielt keine Rolle
- 24 Back-Oblaten (70 mm)

### Für den Zuckerguss

- 150 g Puderzucker
- 2 EL Wasser
- 1 EL Zitronensaft

### Für den Schokoguss

- 200 g Zartbitter-Schokolade

REZEPT GEFUNDEN AUF  
[WWW.RESIPIS.DE](http://WWW.RESIPIS.DE)

## DIE SCHRITTE

1. Orangeat und Zitronat mit der Hälfte von den gemahlene bestreuen und durchmischen. Anschließend in einer Küchenmaschine fein zerkleinern, sodass die Fruchtwürfel sehr klein sind.

Alternativ kannst du die Fruchtwürfel mit einem scharfen Messer zerkleinern.

2. Den Zucker mit den Eiern schaumig schlagen, bis sich die Masse verdoppelt und der Zucker sich aufgelöst hat. Nun die Gewürze hinzugeben (Nelke, Ingwer, Kardamom, Zimt, Muskat, geriebenen Zitronenzesten).

3. Die gemahlene Haselnüsse, die restlichen gemahlene Mandeln und die Orangeat-Zitronat-Mandel-Mischung ebenfalls mit in die Schüssel geben und zu einer Masse verrühren.

4. Den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen (bei 24 Lebkuchen).

## DAS FORMEN DER ELISEN



5. Pro Oblate ca. 42-45 g Lebkuchenmasse geben. Am besten klappt das mit einem Eis-Portionierer. Anschließend die Kugel etwas flach drücken, sodass sie mit der Oblate abschließt und auf dem Backblech mit etwas Abstand platzieren.

Wir mögen es eher, wenn man die Oblate bei den Lebkuchen nicht direkt sieht. Solltest du anderer Meinung sein, kannst du 3-5mm Rand lassen, da die Masse beim Backen etwas verläuft.

- 6.** Vor dem Backen nicht vergessen: Alle Lebkuchen, die du später mit Zuckerguss überziehen möchtest, sollten jetzt mit ganzen Mandeln dekoriert werden.

---
- 7.** Jedes Blech für 15-18 Minuten im Ofen backen. Die Lebkuchen dürfen nicht komplett durchgebacken sein, damit sie schön saftig bleiben.

---
- 8.** Anschließend aus dem Ofen holen und gut abkühlen lassen.

---
- 9.** In der Zwischenzeit die Glasuren vorbereiten: Puderzucker mit Wasser und dem Zitronensaft zu einer Glasur verrühren.

---
- 10.** Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen.

---
- 11.** Nun jeden Lebkuchen kopfüber in die gewünschte Glasur tunken, etwas abtropfen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

---
- 12.** Nachdem die wundervollen Elisenlebkuchen vollständig getrocknet sind (am besten einen Tag stehen lassen) in eine Blechdose packen und diese 2-3 Tage darin ziehen lassen. So entfalten die Lebkuchen ihr wunderbares Aroma.