



## Elisenlebkuchen ohne Mehl

### Description

Menge: 25 Lebkuchen (5 cm)

Zutaten

Für den Teig

80 Gramm Orangeat

80 Gramm Zitronat

3 mittelgroße Eier

80 Gramm brauner Zucker oder Kokoszucker

2 Esslöffel Honig flüssige Sorte

270 Gramm Haselnüsse und/oder Mandeln, gemahlen

1 Teelöffel Zimt

1/2 Teelöffel Lebkuchengewürz

1/4 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale

Zum  berziehen

100 Gramm Kuvertüre

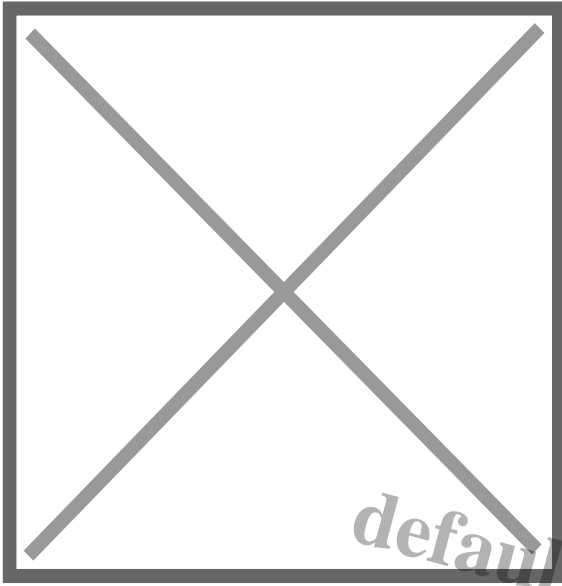
Zubereitung

Orangeat und Zitronat sehr fein hacken â?? am besten mit einem guten K chenh cksler oder Food Processor. Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Honig sowie alle weiteren Zutaten zugeben und kurz zu einer homogenen Masse vermengen. Orangeat und Zitronat unterheben. Sollte der Teig extrem feucht sein, noch 1 EL mehr Mandeln / N sse verwenden.

Lebkuchenteig mit einer Lebkuchenglocke auf ca. 25 kleine Oblaten mit 5 cm Durchmesser oder 15 Oblaten mit 7 cm Durchmesser geben; alternativ den Teig mit einer kleinen Winkelpalette leicht kuppelförmig aufstreichen. Lebkuchen je nach Größe ca. 20 Minuten backen.

Lebkuchen abkühlen lassen und nach Belieben mit flüssiger Kuvertüre oder Puderzuckerguss bestreichen. In einer Blechdose aufbewahren.



**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

November 6, 2021

**Author**

jeanny