

# ELISENLEBKUCHEN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für ca. 30 Stück:

- 100 g Aranzini / Orangeat
- 100 g Zitronat
- 4 Eier
- 130 g Staubzucker / Puderzucker
- 200 g geriebene Mandeln
- 150 g geriebene Haselnüsse
- 75 g glattes Mehl
- 4-6 EL Milch\*
- geriebene Zitronenschale
- 1 TL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 2 TL Kakao
- 1 TL Natron

- ca. 30 Backblaten Ø 7cm

### Schokoglasur:

- 120 g Zartbitterschokolade
- 1 geh. TL Kokosfett

### Zuckerglasur:

- 200 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Eiweiß

- halbierte geschälte Mandeln  
zum Verzieren

## Zubereitung:

Aranzini und Zitronat fein hacken. Eier, Staubzucker, geriebene Mandeln und Haselnüsse, Aranzini, Zitronat, Zitronenschalen, Zimt, Lebkuchengewürz, Kakao, Milch, Mehl und Natron mit dem Handmixer gut verrühren. Oblaten auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen, Lebkuchenmasse in einen Dressiersack mit großer Tülle füllen (oder in einen Gefrierbeutel und die Ecke abschneiden) und ca. 1cm hoch auf die Oblaten dressieren. 5mm Oblatenrand dabei freilassen, da die Lebkuchen noch aufgehen. 15 Minuten rasten lassen, damit der Teig etwas antrocknet.

Ofen auf 160° Ober-/Unterhitze vorheizen. Lebkuchen 20-25 Minuten backen.

Für die Schokoglasur Schokolade im Wasserbad schmelzen, Kokosfett darin auflösen und die Oberseite der ausgekühlten Elisenlebkuchen damit bestreichen. Mit Mandelhälften verzieren.

Für die Zuckerglasur Zitronensaft, Eiweiß und Staubzucker zu einer zähflüssigen Masse verrühren und wie bei der Schokoglasur die Oberseite der Elisenlebkuchen damit bestreichen und Mandelhälften verzieren.

\*je nach Größe der Eier - der Teig wird mit dem Dressiersack weiterverarbeitet, soll also nicht zu fest, aber auch nicht zu flüssig sein.