Elisenlebkuchen

Weihnachtsbäckerei · ca. 20 Stück · Arbeitszeit 40 Min. · Gesamtzeit 1 Std. 30 Min.

Rezept online

ZUTATEN

Teig

- 100 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 200 g Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g gemahlene Mandeln
- 15 g Lebkuchengewürz
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 1/2 TL Backpulver
- 20 Back-Oblaten (Ø 7 cm)

Glasur

- 150 g Zartbitterkuvertüre, in Stücken
- 10 g Kokosfett

ZUBEREITUNG

1. Orangeat und Zitronat in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** fein zerkleinern und umfüllen.
2. Rühraufsatz einsetzen. Zucker, Eier und Salz in den Mixtopf geben und **5 Min./37°C/Stufe 4** schaumig schlagen. Rühraufsatz entfernen.
3. Haselnüsse, Mandeln, Lebkuchengewürz, Zitronenabrieb, Backpulver sowie Orangeat und Zitronat zugeben und **20 Sek./Linkslauf/Stufe 3** vermischen. Die Masse 15 Minuten quellen lassen.
4. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Oblaten auf mit Backpapier belegte Bleche legen und je einen gehäuften Esslöffel Masse kuppelförmig daraufstreichen, dabei einen schmalen Rand frei lassen.
5. 20–25 Minuten backen, bis die Lebkuchen hellbraun, innen aber noch weich sind. Auskühlen lassen.
6. Kuvertüre und Kokosfett in den gespülten, trockenen Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und **3 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen. Lebkuchen damit bestreichen und trocknen lassen.

> **Tipp:** In einer Blechdose mit einem Apfelschnitz gelagert bleiben die Lebkuchen saftig; den Apfel alle paar Tage austauschen. Nach 3–4 Tagen schmecken sie am besten.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/