

Elisenlebkuchen

Zutaten für ca. 30 Stück:

Lebkuchenmasse:

300 g	Marzipan
450 g	Zucker
240 g	Eiweiß (8 Stück)
140 g	Weizenmehl 550*
100 g	gemahlene Haselnüsse
120 g	gemahlene Mandeln
65 g	Orangeat fein gehackt
35 g	Zitronat fein gehackt
20 g	Lebkuchengewürz
30	Oblaten Ø 7 cm

ca. 1.470 g Gesamtmasse

* Alternativ kann 30 g Mehl durch 40 g dunkles Kakaopulver für Schokoladenlebkuchen ausgetauscht werden.

Pudersüßglasur:

150 g	Pudersüß
20 ml	Zitronensaft

Tipp

Alternativ kann der ausgekühlte Lebkuchen auch mit einer Schokoladenglasur überzogen und beliebig verziert werden.

Zubereitung:

Das Marzipan in Würfel schneiden und zusammen mit Zucker und Eiweiß in einem Kochtopf auf etwa 40 °C erwärmen. Darauf achten, dass sich der Zucker aufgelöst hat.

Anschließend die Masse mit dem Rührpaddel verrühren bis sich eine glatte Masse ergibt.

Knetzeiten

Alpha:	5 Minuten Stufe 2
NOVA:	5 Minuten Stufe 5

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Die restlichen Zutaten dazugeben und kurz unterrühren.

Knetzeiten

Alpha:	1 Minute Stufe 2
NOVA:	1 Minute Stufe 5

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Wir empfehlen die Herstellung mit unserer Lebkuchenglocke (siehe Bildanleitung nächste Seite). Falls sie keine Lebkuchenglocke haben, kann die Masse mit einem Spritzbeutel auf die Oblaten aufgetragen und mit einem Messer verstrichen werden.

Die Lebkuchen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen und eine Stunde trocknen lassen. Danach etwa 12–14 Minuten backen. Darauf achten, dass sie innen einen weichen Kern behalten, damit sie schön saftig bleiben.



Im Holzbackofen:
Bei 200 °C einschießen
Backzeit: ca. 12 – 14 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 210 °C
Unterhitze: 130 °C
Backzeit: ca. 12 – 14 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190 °C einschießen
Backzeit: ca. 12 – 14 Minuten

Nach dem Backen die Lebkuchen für 5 min auskühlen lassen und anschließend mit einer Puderzuckerglasur abstreichen.

Puderzuckerglasur:

Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft mit einem Schneebesen verrühren. Nach dem Auskühlen den Zuckerguss mit einem Pinsel auftragen und nach Belieben verzieren.



Marzipanmasse mit Zucker und Eiweiß in einem Topf erwärmen. Danach in der Teigknetmaschine glatt rühren.



Die restlichen Zutaten unter die Marzipan-Zucker-Eiweißmasse heben.



Wir empfehlen die Herstellung mit unserer Lebkuchenglocke



Dazu die Füllung in die Lebkuchenglocke streichen



Oblate drauflegen



Lebkuchenglocke andrücken



So wird die Füllung schön gleichmäßig aufgetragen.



Anschließend die Lebkuchen auf ein Backblech legen und eine Stunde trocknen lassen.



Nach dem Backen in Schokolade tauchen und mit Nüssen oder Mandeln dekorieren.

Unser Tipp:

Lebkuchenglocke

Ø 7 cm, einfache Reinigung zaubert im Nu gleichmäßige Lebkuchen
Art.-Nr. 304203

Erhältlich in unserem Online-Shop unter:
www.backdorf.de

