



# Dinkel-Elisenlebkuchen

## Zutaten für ca. 20 Elisenlebkuchen:

- 300 g Marzipan
- 450 g Zucker
- 240 g Eiweiß (8 Stück)
- 140 g Dinkelmehl 630
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 120 g gemahlene Mandeln
- 65 g Orangeat fein gehackt
- 35 g Zitronat fein gehackt
- 20 g Lebkuchengewürz
- 20 Oblaten, Ø 9 cm

### Zum Garnieren:

Kuvertüre oder Fettglasuren,  
Nüsse oder Mandeln

Alternativ kann 30 g Mehl durch  
40 g dunkles Kakaopulver für  
Schokoladenlebkuchen aus-  
getauscht werden.

## Zubereitung:

Den 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 in der Häussler Teignetmaschine mit dem Rührpaddel für ca. 10 Minuten rühren, bis sich eine glatte Masse ergibt. Die restlichen Zutaten miteinander vermischen und vorsichtig mit einem Kochlöffel unter die Ei-Zucker-Marzipanmasse heben. Den Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle vorbereiten und die Masse darin einfüllen. Auf jede Oblate eine ca. 70 g schwere Portion spritzen und mit einem glatten Messer bis zum Rand streichen.

Die Lebkuchen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen und eine Stunde trocknen lassen. Danach etwa 20-22 Minuten backen. Darauf achten, dass sie innen einen weichen Kern behalten, damit sie schön saftig bleiben. Nach dem Backen die Lebkuchen gut abkühlen lassen. Dann die Oberseite jeweils vollständig in die Schokolade tauchen und nach Belieben mit Nüssen oder Mandeln garnieren.



Im Holzbackofen:  
Bei 200° C einschießen.  
Backzeit: 15-20 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 210° C,  
Unterhitze 130° C  
Backzeit: 15-20 Minuten.  
Ofen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 190° C einschießen.  
Backzeit: 15-20 Minuten.

## Anleitung:



Den Spritzbeutel füllen und auf die Oblaten je ca. 70 g Masse auftragen.



Mit einem Messer die Masse bis zum Rand ausstreichen.



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



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