Emmer-Haselnuss Elisenlebkuchen

Zutaten für ca. 20 Elisenlebkuchen:

75 g	Honig
100 g	Marzipan
	Salz, Zitrone, Vanille
150 g	Eiweiß
110 g	Puderzucker
190 g	Haselnüsse fein gemahlen
75 g	Emmervollkornmehl
50 g	Orangeat
50 g	Zitronat
7-10 g	Lebkuchengewürz
12 g	Backpulver
30 g	Kakao

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.

Zubereitung:

Marzipan in Würfel schneiden und zusammen mit dem Honig weich arbeiten.

Das Eiweiß aufschlagen, nach und nach Zucker hinzugeben. Die Masse schön glatt rühren.

Nun das Eiweiß nach und nach unter die Marzipanmasse heben und die restlichen Zutaten vorsichtig unterheben.

Den Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle vorbereiten und die Masse darin einfüllen. Auf jede Oblate eine ca. 42 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 20-25 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.

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.