



Emmer-Mandel Eisenlebkuchen

Zutaten für ca. 20 Eisenlebkuchen:

- 75 g Honig
- 100 g Marzipan
- Prise Salz Zitrone, Vanille
nach Geschmack
- 150 g Eiweiß
- 110 g Puderzucker
- 215 g Mandeln
fein gemahlen
- 85 g Emmervollkornmehl
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 7-10 g Lebkuchengewürz
- 12 g Backpulver

Zum Garnieren:

Kuvertüre oder Fettglasuren, Nüsse
oder Mandeln

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

Zubereitung:

Marzipan in Würfel schneiden und zusammen mit Honig, Salz, Zitrone und Vanille in in der Häussler Teigknetmaschine für 10 Minuten rühren, bis sich eine glatte Masse ergibt. Eiweiß aufschlagen, dabei den Puderzucker nach und nach dazugeben.

Anschließend Eischnee nach und nach unter die Marzipanmasse heben. Die restlichen Zutaten miteinander vermischen und vorsichtig mit einem Kochlöffel unter die Ei-Marzipanmasse arbeiten. 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 18-22 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.

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.



Im Holzbackofen:

Bei 200° C einschießen.

Backzeit: 15-20 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 210° C,

Unterhitze 130° C

Backzeit: 15-20 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 190° C einschießen.

Backzeit: 15-20 Minuten.