Elisenlebkuchen – unser Lieblingsrezept

Für 12 Stück



Für die Lebkuchen:

40 g Orangeat
40 g Zitronat
5-6 Eier (Größe M)
225 g Zucker
125 g Marzipanrohmasse
2 g Hirschhornsalz
(alternativ: 2 g Pottasche)
30 g Weizenmehl (Type 405
oder 550)
155 g gemahlene Mandeln
(oder: 125 g gemahlene Mandeln und 30 g süße Brösel)

Außerdem:

Kuvertüre zum Bestreichen Mandelblättchen zum Garnieren

40 g gehobelte Mandeln

10 g Lebkuchengewürz

12 Backoblaten (Ø 9-10 cm)

- 1. Orangeat und Zitronat mit einem Blitzhacker, einem Fleischwolf oder einem Messer sehr fein hacken.
- 2. Die Eier trennen. 125 g Eiweiß mit dem Zucker cremig schlagen. Das Marzipan mit rund der Hälfte des Eischnees glattrühren. Hirschhornsalz in etwas Eischnee auflösen und zur Masse dazugeben.
- 3. Orangeat, Zitronat, Mehl, Mandeln, eventuell süße Brösel und das Lebkuchengewürz mischen und zum Eischnee geben. Alles gut miteinander verrühren. Den Lebkuchenteig in eine Schüssel oder Form mit Deckel geben und einige Stunden, am besten über Nacht bei Raumtemperatur durchziehen lassen.
- 4. Pro Lebkuchen 65 g der Masse abwiegen und auf die Oblaten geben. Dafür eignet sich etwa ein Eisportionierer sehr gut. Mit einem großen Löffel die Masse kuppelförmig bis zum Rand ausstreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Lebkuchen nun erneut am besten für mehrere Stunden (oder über Nacht) bei Raumtemperatur ruhen lassen, damit sich eine leichte Haut bildet.
- 5. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Lebkuchen für 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen (Mitte) backen. Um zu testen, ob sie fertig sind, mit dem Finger leicht auf die Oberfläche drücken: Sie sollten noch etwas nachgeben, im Kern aber nicht mehr flüssig sein.
- 6. Aus dem Backofen nehmen und komplett auskühlen lassen. Mit einem Pinsel die Lebkuchen mit Schokolade oder Fadenzuckerglasur bestreichen und nach Belieben mit Mandelblättchen verzieren.