

Elisenlebkuchen

Zutaten:

80 g Orangeat
80 g Zitronat
3 mittelgroße Eier
80 g brauner Zucker
2 EL flüssiger Honig
270 g Haselnüsse/
Mandeln gemahlen
1 TL Zimt
1/2 TL Lebkuchengewürz
1/4 TL abgeriebene
Zitronenschale
100 g Kuvertüre

Zubereitung:

1. Orangeat und Zitronat sehr fein hacken. Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Honig sowie alle weiteren Zutaten zugeben und kurz zu einer homogenen Masse vermengen. Orangeat und Zitronat unterheben.
3. Lebkuchenteig mit einer Lebkuchenglocke auf ca. 25 Oblaten verteilen.
4. Lebkuchen abkühlen lassen und nach Belieben mit flüssiger Kuvertüre bestreichen.