

Elisen-Lebkuchen



Zutaten

2	Eier
200 g	Feiner Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
je 1 Messerspitze	gemahlene Nelken und Muskatblüte
1 TL	Zimt
1 TL	Rum
1 TL	Zitronensaft
125 g	gemahlene Mandeln
125 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	Zitronat
16	Back-Oblaten (7cm Durchmesser)
150 g	Puderzucker
2 EL	Rum

Zubereitung

Eier mit Zucker und Vanillezucker so lange kräftig schlagen, bis eine dickschaumige Masse entstanden ist. Alle Gewürze, Rum und Zitronensaft zufügen und nochmals gründlich unterschlagen.

Die gemahlene Mandeln und Haselnüsse sowie das Zitronat unter die Masse heben.

Nun auf jede Oblate mit Hilfe von 2 Esslöffeln kleine Teighäufchen setzen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C etwa 30 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für den Guss Puderzucker mit Rum glattrühren. Die Elisen-Lebkuchen damit bestreichen und trocknen lassen.

Ergibt 16 Stück



Viel Spaß beim Backen!

Gerburg