

Elisenlebkuchen ohne Mehl



Rezept für etwa 20 Stück:

Menge	Zutaten	Zubereitung
5	Eier	Aus den Eiern und dem Zucker eine Schaummasse rühren. Geschmackszutaten zugeben
500 g	Zucker, braun	
1 P	Vanillezucker	
1/2	Zitrone (Saft)	
1 EL	Lebkuchengewürz	Orangeat und Zitronat sehr fein hacken und zugeben.
2 TL	Zimt	
je 100 g	Orangeat und Zitronat	Nüsse zugeben und verrühren, Teig muss weich aber nicht fließend sein!(evtl. noch bis zu 200 g gemahlene Haselnüsse zugeben) Teig mit dem Spritzbeutel oder Löffel auf die Oblaten setzen und mit nassen Fingern schön zu einer Kuppel streichen. Über Nacht an einem kühlen Ort trocknen lassen! Bei 170 °C ca. 20 Minuten Backen. (Rand soll leicht braun sein und die Kuppel nicht mehr weich!)
200 g	Haselnüsse, mittelfein gemahlen	
200 g	Mandeln, mittelfein gemahlen	
200 g	Walnüsse, mittelfein gemahlen	
ca. 24	Backoblaten, groß und rund	
Nach dem Backen und Abkühlen mit weißer und dunkler Kuvertüre bestreichen. Sterne ziehen! Noch einen Tipp: Zum besseren Schmelzen etwas Kokosfett zur Kuvertüre geben!		