

Elisenlebkuchen

etwa 30 Stück    gelingt leicht  bis 60 Min.



Für das Backblech:

etwa 30 Backblaten (Ø 7 cm)

Teig:

100 g Dr. Oetker Orangeat oder Zitronat
 2 Eier (Größe M)
 200 g brauner Zucker
 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
 1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
 1 - 2 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)
 125 g gemahlene Mandeln mit Schale
 1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
 etwa 100 g Dr. Oetker gemahlene Haselnüsse

Heller Guss:

150 g Puderzucker
 1 - 2 EL heißes Wasser

Dunkler Guss:

75 g Zartbitterschokolade
 1 TL Speiseöl

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 140°C
Heißluft: etwa 120°C

2 Teig:

Orangeat oder Zitronat sehr fein würfeln. Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. einstreuen, dann noch etwa 2 Min. schlagen, Finesse und Aromen unterrühren. Mandeln mit Backin mischen, mit dem Orangeat oder Zitronat und so viel von den Haselnüssen kurz auf niedrigster Stufe unter die Eiercreme rühren, dass der Teig noch streichfähig ist. Auf jede Oblate einen Esslöffel des Teiges geben, mit einem in Wasser getauchten Messer kuppelförmig auf die ganze Oblate streichen (Abb. 1). Oblaten auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

3 Heller Guss:

Puderzucker sieben und mit heißem Wasser glatt rühren, so dass ein dickflüssiger Guss entsteht (Abb. 2).

4 Die Hälfte der Lebkuchen gleich nach dem Backen mit hellem Guss bestreichen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen (Abb. 3). Die übrigen Lebkuchen ebenfalls auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Dunkler Guss:

Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die übrigen erkaltenen Lebkuchen mit dunklem Guss bestreichen und den Guss fest werden lassen.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Lebkuchen in gut schließenden Dosen aufbewahren (etwa 2 Wochen).
- Wird der Teig mit einer **Lebkuchenschneidmühle (Ø 7 cm)** portioniert, jeweils 2 gestr. EL Teig in die Mühle geben, glatt streichen und nach Anleitung auf die Oblate setzen. Das Rezept ergibt etwa 18 Lebkuchen mit einer verlängerten Backzeit von etwa 30 Min.