

Elisenlebkuchen



Für den Teig:

3 Eier

80 g brauner Zucker

3 Esslöffel Honig

270 g Haselnüsse und/oder Mandeln gemahlen

1 Teelöffel Zimt

½ Teelöffel Lebkuchengewürz

Zitronenabrieb, Orangenabrieb

100 g Kuvertüre

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Honig sowie alle weiteren Zutaten zugeben und kurz zu einer homogenen Masse vermengen. Sollte der Teig extrem feucht sein noch Haselnüsse/Mandeln zugeben.

Backofen auf 150 °C Ober- und Unterhitze vorheizen

Lebkuchenteig auf Oblaten mit einem Durchmesser von 5 cm geben und leicht kuppelförmig aufstreichen. Lebkuchen ca. 20 min backen

Lebkuchen abkühlen lassen und nach Belieben mit flüssiger Kuvertüre oder Puderzuckerguss bestreichen.

Viel Spaß beim Nachbacken!