



## UNSER LIEBLINGSREZEPT

# ELISENLEBKUCHEN

von Lara Gruhl (Werkstudentin aus der Öffentlichkeitsarbeit)

## Zutaten

- 1 Ei Honig
- 3 Ei(er)
- 90 g Zucker, braun
- 1/2 Prise Salz
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 125 g Mandel(n), gemahlen
- 125 g Haselnüsse, gemahlen
- 100g Zitronat, im Mixer noch etwas zerkleinert
- 100g Orangeat, im Mixer noch etwas zerkleinert
- Oblaten, 70 oder 90 mm
- 100g Kuvertüre

## Zubereitung

Honig, Eier und Zucker schön schaumig schlagen. Danach die restlichen Teigzutaten gut untermischen. Die Masse nun flach auf die Oblaten auftragen (ergibt ca. 15 St./90 mm oder ca. 20 St./70 mm).

Die bestrichenen Oblaten auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Im Ofen mit Ober- und Unterhitze bei 150° ca. 20 Minuten backen.

Die Lebkuchen abkühlen lassen und danach mit Kuvertüre überziehen.

Fertig sind die leckeren Elisenlebkuchen.

