

Saftig und weich: Rezept für leckere Lebkuchen

Elisenlebkuchen sind besonders feine Weihnachtsklassiker. Aromatisch und würzig, aber auch weich und saftig. Egal ob mit Schokoglasur, mit Zuckerguss oder ganz ohne. Außerdem ist eine glutenfreie Lebkuchen-Variante möglich, wenn Sie nur eine Zutat ändern.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutatenliste für den Teig der Lebkuchen:

- 100 g Marzipan
- 150 g Zucker
- 5 g Lebkuchengewürz
- 30 g Orangeat (fein gehackt)
- 10 g Zitronat (fein gehackt)
- 75 g Nüsse (Mandeln oder Haselnüsse, gemahlen)
- Zirka 80 g Eiweiß (von zwei Eiern)
- 50 g Mehl

Für die Zuckerglasur:

- 100 g Zucker
- 50 g Wasser

Außerdem:

- Oblaten
- Mandeln (für die Dekoration)

Menge: Etwa 10 große Elisenlebkuchen

Backtemperatur: Zirka 20 bis 25 Minuten bei 180 Grad

Die Zubereitung

Das Marzipan erwärmen. Entweder in der Mikrowelle oder im Backofen und in kleine Stücke schneiden oder zerbröseln. Das Marzipan dann in eine Anschlagmaschine geben. Es kommen nun der Zucker, das Lebkuchengewürz, das klein gehackte Zitronat und Orangeat und das Mandelmehl dazu.

Tipp: Die Elisenlebkuchen können glutenfrei gebacken werden, wenn Sie das normale Mehl gegen Reismehl austauschen.

Zum Schluss noch das Eiweiß und das Mehl hinzufügen und solange rühren, bis eine streichfähige Masse entsteht.

Tipp: Wenn Sie die Mandeln selbst mahlen, dann verwenden Sie bitte abgezogene Mandeln ohne Schale. Sonst wird das Mehl leicht bitter.

Danach den Lebkuchenteig auf große Oblaten streichen.

Tipp: Statt die Masse auf die Oblate aufzustreichen, verwenden Sie einen Eisportionierer!

Die Teigkugeln werden auf die Oblaten aufgesetzt und kommen dann selbst in die Form.

Nun die Elisenlebkuchen zirka 20 bis 25 Minuten im Backofen backen.

Die Zuckerglasur

Wasser und Zucker aufkochen und zwei Minuten weiter kochen. Dann die Zuckerglasur auf den noch heißen gebackenen Teig streichen und abkühlen lassen.

Jetzt noch den Elisenlebkuchen mit einer Mandel in der Mitte dekorieren.

Tipp: Verwenden Sie sehr kleine Oblaten und streichen Sie wenig Teig auf. Dann erhalten Sie ein hübsches Gebäck für den Weihnachtsplätzchen-Teller.