

# ELISENLEBKUCHEN



Der Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen darf auf keinem Adventstisch fehlen: mit diesen leckeren Elisenlebkuchen hat uns eine Kollegin aus der Produktentwicklung beim diesjährigen Backwettbewerb verwöhnt!



Schwierigkeitsgrad  
Einfach



Arbeitszeit  
40 Minuten



Anlass  
Backen



## Zutaten für 30 Stück:

### Für die Lebkuchen

- 180 g biozentrale Rohrohrzucker
- 2 EL biozentrale Waldhonig
- 6 Eier
- 1 Päckchen biozentrale Zitronenschale gerieben
- 2 TL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g gemahlene Mandeln
- 400 g Orangeat
- 30 Stück Oblaten (70 mm Durchmesser)

### Für den Überzug

- 2 EL biozentrale Zitronensaft
- 200 g Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter)
- Puderzucker

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**

[www.biozentrale.de](http://www.biozentrale.de)

# ELISENLEBKUCHEN

## Zubereitung

1. Rohrohrzucker, Honig und Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, die restlichen Zutaten vorsichtig unterrühren.
2. Die Masse mit einem Löffel auf die Oblaten aufstreichen. Mit angefeuchteten Händen lässt sich die Oberfläche schön glatt streichen.
3. Die Lebkuchen bei 150 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Überzug vorbereiten: Dafür die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Für den Zuckerguss so viel Puderzucker in den Zitronensaft einrühren, bis der Guss weiß und dickflüssig wird.
5. Die fertig gebackenen Lebkuchen mit einem Pinsel nach Belieben mit Kuvertüre oder Zuckerguss überziehen und verzieren.

## Du möchtest noch weitere Rezepte von unserem Backwettbewerb testen?

- [Vegane Erdnuss-Amaranth-Plätzchen](#)
- [Apfel-Spekulatius-Kuchen](#)
- [No-Bake vegane Kokos Kugeln](#)
- [Schoko Crossies](#)
- [Lebkuchen-Mascarpone-Torte](#)

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**

[www.biozentrale.de](http://www.biozentrale.de)

Seite 2 / 2