

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „guckux“ vom 11. Dezember 2022, 17:19

Elisen Lebkuchen

Zutaten:

80 Gramm Orangeat

80 Gramm Zitronat

3 mittelgroße Eier

80 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel Honig flüssige Sorte

100g Haselnüsse gemahlen

200g Mandeln gemahlen

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel **Lebkuchengewürz**

1/4 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale

Das Lebkuchengewürz ist noch selbstgemachtes vom letzten Winter (Lebkuchenhäuser im großen Stil 😊).

Die Eier habe ich zuerst mit dem Zucker "schaumig" gequirlt.

Zitronat und Orangeat im Mixer mit den Nüssen und Mandeln zerkleinert.

Zum schaumig gequirlten Ei dann die Zutaten hinzu, gut gemixt und dann erst die Nüsse mit dem Zitronat und Orangeat hinzugegeben. Das ganze gut vermengen.

Nach langem Suchen in vielen Märkten, waren die größten runden Oblaten 7cm Durchmesser

(hätte ja lieber 9cm gehabt) gefunden worden, auf etwa 15 Stück "einfach verteilt" (gibt auch sowas wie Lebkuchenlöffel).

25-30min im Backofen bei 170°.

Einfach und schnell zubereitet:



Soweit bin ich recht zufrieden, recht locker und fluffig. Aber noch nicht mein Ziel 😊