

REZEP VON ARND ERBEL | FREIBÄCKER
ELISENLEBKUCHEN

Zutaten für etwa 40 Stück

FÜR DEN TEIG

8 Eiweiß (von Eiern der Größe L, etwa 250 Gramm)
 450 g Zucker
 50 g Honig
 1 Messerspitze Salz
 5 g gesiebttes Hirschhornsalz
 150 g sehr fein gehacktes Orangeat und Zitronat
 50 g Marzipan
 350 g fein gemahlene Haselnüsse
 125 g grob gemahlene Mandeln (leicht angeröstet)
 125 g Weizen- oder Dinkelmehl
 20 g Lebkuchengewürz
 Etwa 40 runde Oblaten (70 Millimeter Durchmesser)
 Geschälte, halbierte Mandeln zum Verzieren
 Backpapier für das Blech

FÜR DIE GLASUREN

2 Eiweiß (etwa 50 Gramm)
 120 g gesiebten Puderzucker
 200 bis 300 g hochwertige Schokolade



Zubereitung

- 1. Eiweiß, Zucker, Honig und Salz** mit dem Rührgerät zu steifem Schnee schlagen.
- Das **Orangeat, Zitronat und Marzipan** zu einer Paste vermischen. Die Paste unter den Eischnee rühren.
- Das **Hirschhornsalz mit dem Mehl** versieben, dann **Haselnüsse, geröstete Mandeln und Lebkuchengewürz** trocken gut durchmischen. Von Hand unter die Eischneemasse rühren.
- Zwei **Backbleche mit Backpapier** belegen. Die **fertige Masse** mit einem angefeuchteten Messer **auf die Oblaten** streichen. Die Lebkuchen **mit den Mandelhälften verzieren** und aufs Blech legen. An einem warmen, trockenen Ort etwa 8 Stunden antrocknen lassen.

Den **Backofen auf 210 °C vorheizen** und die Lebkuchen etwa **10 Minuten backen**. Zieht die Lebkuchen am besten mit dem Papier vom Blech. So kühlen sie schneller ab.



- Die **Schokolade in kleine Stücke brechen** und **in eine Metallschüssel geben**. In einem Topf (die Schüssel muss gut reinpassen) **Wasser zum kochen bringen** und dann vom Herd nehmen. Anschließend die **Schüssel mit der Schokolade** vorsichtig **in das Wasserbad stellen**, damit kein Wasser in die Schüssel läuft. Ab und zu umrühren und **nach rund 10 Minuten ist die Schokolade geschmolzen**.
- Inzwischen **verrührt ihr für die Glasur Eiweiß und Puderzucker** zu einem glatten, flüssigen Guss. Die Lebkuchen solltet ihr dann noch **ofenheiß** und sehr **dünn mit der Glasur bepinseln**. Gut trocknen lassen und zum Aufbewahren in Dosen schichten.

