

Theresas Eisenlebkuchen

Zutaten (für 35 Stück – ø 70 mm):

- * 6 Eier
- * 180 g brauner Zucker
- * 2 EL Honig
- * 2 TL Zimt
- * 1 TL Lebkuchengewürz
- * 1 Prise Salz
- * 250 g gemahlene Mandeln
- * 250 g gemahlene Haselnüsse
- * 200 g Orangeat (etwas zerkleinern)
- * 200 g Zitronat (etwas zerkleinern)
- * Oblaten (ø 70 oder 90 mm)
- * Mandeln (blanchiert und ganz)
- * Für die Glasur: Zartbitter-Kuvertüre oder Puderzucker und Amaretto

Zubereitung:

- * Eier, Zucker und Honig schön schaumig schlagen. Dann die restlichen Teigzutaten untermischen.
- * Den Teig auf die Oblaten streichen. Mein Tipp: Hierfür einen Eislöffel benutzen und immer wieder ein wenig mit Wasser anfeuchten, um den Teig schön gleichmäßig verteilen zu können.
- * Belegte Oblaten auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen und bei 150° Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
- * Nach dem Erkalten entweder mit der Kuvertüre oder einem Guss aus Puderzucker und Amaretto überziehen und mit den Mandeln verzieren.

