

# Elisen-Lebkuchen



## Zutaten

für ca. 30 große Lebkuchen

### für den Teig:

6 Eier  
150 g Brauner Zucker  
2 EL Honig  
2 TL Zimt  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 Prise Salz  
250 g Mandeln gemahlen  
250 g Haselnüsse gemahlen  
100 g kandierte Früchte

### für die Deko:

Backplatten  
Mandeln blanchiert

### Schokoglasur:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 EL Butter oder Kokosfett

### Zucker-Zimt-Glasur:

100 g Staubzucker  
etwas heißes Wasser  
½ TL Zimt



## Zubereitung

1. Die kandierten Früchte sehr klein hacken. Eier, Zucker und Honig für ca. 10 Minuten sehr schaumig aufschlagen. Die restlichen Zutaten unterrühren.
2. Je nachdem wie groß eure Lebkuchen werden sollten mit einem Esslöffel Kleckse auf ein Backblech geben und kreisrund verstreichen. Wer mag, kann den Teig auch auf Backplatten aufstreichen. Nicht zu dünn/dick aufstreichen, der Teig geht nicht wirklich auf. Auf ca. die Hälfte der Lebkuchen die blanchierten Mandeln geben und mitbacken.
3. Backen im Backofen: bei 170 °C Heißluft je nach Größe für ca. 12-17 Minuten backen. Lieber öfters nachsehen und überprüfen!!
4. Backen im Miele Combi-Dampfgarer: Einstellungen Combi-Dampfgaren, Heißluft 170 °C, Feuchtigkeit: 20%, Dauer: ca. 12-17 Minuten. Achtung: hier kommt es auf die Größe der Elisenlebkuchen an. Lieber öfters nachsehen und überprüfen!!
5. Für den Zucker-Zimt-Guss Staubzucker, Zimt und nur soviel Wasser in einer Schüssel gut verrühren bis eine dickflüssige Masse entsteht. Die fertig gebackenen noch warmen Lebkuchen damit bestreichen und trocknen lassen.
6. Für die Schoko-Glasur Schokolade und Butter schmelzen lassen und die ausgekühlten Lebkuchen damit bestreichen. Mit blanchierten Mandeln (oder anderen Nüssen) verzieren und trocknen lassen.