



Klassische Elisenlebkuchen ohne Mehl

Für den Teig

120 g Orangeat

120 g Zitronat

200 g Haselnusskerne

100 g Mandeln

100 g Walnusskerne

4 Eier

3 Esslöffel flüssiger Honig

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Lebkuchengewürz

0.5 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale

Sonstige Zutaten

Oblaten (7 cm Durchmesser)

Schokoladenglasur (optional)

Puderzucker (optional)

50 g blanchierte Mandeln

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 25 Stücke

Kalorien p.P.: 200 kcal

Vorbereitungen

1.

Orangeat und Zitronat fein hacken.

2.

Haselnüsse, Mandeln und Walnüsse mahlen oder sehr fein hacken. Dafür am besten einen Zerkleinerer verwenden.

Den Lebkuchenteig zubereiten

1.

Eier und Zucker schaumig schlagen.

2.

Honig, Zimt, Lebkuchengewürz und Zitronenabrieb zur Eier-Zucker-Mischung geben und zügig vermengen.

3.

Gehacktes Orangeat und Zitronat unterheben.

4.

Schließlich die gemahlenen Nüsse hinzugeben und vorsichtig vermengen.

5.

Den Teig für mindestens 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Falls genug Zeit ist, den Teig über Nacht ruhen lassen.

Elisenlebkuchen formen und backen

1.

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2.

Die Oblaten auf einem Backblech mit Backpapier mit Abstand zueinander verteilen.

3.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen und mit einem Esslöffel auf den Oblaten verteilen und verstreichen.

4.

Im Ofen auf mittlerer Schiene für etwa 20 Minuten backen.

Elisenlebkuchen verzieren

1.

Nach der Backzeit die Lebkuchen vollständig abkühlen lassen.

2.

Je nach Wahl Schokoladenguss in einem Wasserbad schmelzen und/oder einen Zuckerguss aus Puderzucker und Wasser herstellen.

3.

Die Lebkuchen kopfüber in die Schokolade bzw. den Zuckerguss tunken.

4.

Nach Geschmack mit Mandeln verzieren. Diese in den Guss leicht eindrücken.

5.

Den Guss aushärten lassen. Fertig sind ganz klassische und köstliche Elisenlebkuchen für die Weihnachtszeit!

Tipps und Anregungen

- **Durchziehen lassen:** Der Lebkuchenteig sollte mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen, ideal wäre sogar über Nacht. So können sich die Aromen der Gewürze, Nüsse sowie von Orangeat und Zitronat besonders gut entfalten.

- **Die richtige Konsistenz:** Ist der Teig zu weich oder flüssig, einfach nach und nach etwas mehr gemahlene Nüsse unterrühren. Der Teig sollte sich anschließend gut auf die Oblaten geben lassen und seine Form behalten.
- **Nicht zu lange backen:** Elisenlebkuchen dürfen nach dem Backen noch etwas weich sein. Sie werden beim Auskühlen fester und bleiben besonders saftig, wenn sie nicht zu lange im Ofen bleiben.
- **Lagerung:** Die vollständig ausgekühlten Lebkuchen am besten in einer gut schließenden Keksdose aufbewahren. Zwischen die einzelnen Lagen kann Backpapier gelegt werden. Kühl, trocken und vor direktem Sonnenlicht geschützt gelagert, bleiben die Lebkuchen lange aromatisch und saftig.
- **Haltbarkeit:** Selbst gebackene Elisenlebkuchen halten sich bei richtiger Lagerung in der Regel mehrere Wochen. Mit der Zeit können sie sogar noch etwas durchziehen und an Aroma gewinnen.
- **Variationen:** Für die Nussmischung können Haselnüsse, Mandeln und Walnüsse ganz nach Geschmack kombiniert werden. In unserem Rezept

haben wir uns für eine größere Menge Haselnüsse entschieden.

Die Erfindung der Elisenlebkuchen

Der Elisenlebkuchen ist eine besondere Spezialität aus der langen Lebkuchentradition Nürnbergs. Bereits im Mittelalter wurden dort würzige Lebkuchen hergestellt, denn Nürnberg lag an wichtigen Handelswegen und hatte dadurch Zugang zu kostbaren Gewürzen wie Zimt, Nelken und Muskat.

Der Name „Elisenlebkuchen“ wird häufig mit einer Legende über die Tochter eines Lebküchners verbunden. Der Überlieferung nach soll „Elise“ schwer erkrankt gewesen sein. Ihr Vater hörte von den heilenden Eigenschaften der vielen orientalischen Gewürze. Daraufhin soll er einen besonders hochwertigen, gewürzreichen Lebkuchen ohne Mehl für sie entwickelt haben, woraufhin Elise wieder gesund wurde. Ob diese Geschichte tatsächlich der Ursprung des Namens ist, lässt sich allerdings nicht eindeutig belegen.

Charakteristisch für Elisenlebkuchen ist ihr besonders hoher Anteil an Nüssen und Mandeln sowie der geringe oder fehlende Mehlanteil. Traditionell wird das Weihnachtsgebäck auf Oblaten gebacken. So entsteht der typische saftige, aromatische Lebkuchen, der bis heute zu

den bekanntesten Spezialitäten der Weihnachtszeit gehört.

Was unterscheidet Elisenlebkuchen von anderen Lebkuchen?

Elisenlebkuchen sind die hochwertigste Variante unter den Oblatenlebkuchen, und das ist nicht nur eine Geschmacksfrage. Nach den **Leitsätzen für Feine Backwaren** muss ein Elisenlebkuchen mindestens **25 Prozent Nüsse oder Mandeln** enthalten und darf höchstens 10 Prozent Getreidemehl aufweisen. In der Praxis wird meist komplett auf Mehl verzichtet.

Genau daher kommt die typische Konsistenz: Die gemahlenen Nüsse binden den Teig, speichern Feuchtigkeit und machen den Lebkuchen besonders saftig. Zum Vergleich: Braune Lebkuchen und Honigkuchen enthalten deutlich mehr Mehl und sind dadurch fester und trockener.