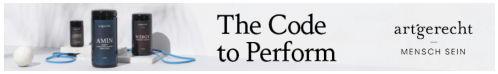
Elisenlebkuchen selbst gemacht

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
15	**120**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

- 5 Eier
- 150g flüssiger Honig
- 200g gemahlene Mandeln
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 50g Zitronat
- 50g Orangeat
- 1 kleine Prise Salz
- 2 TL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- ca. 40 Stk. Oblaten 70mm



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Die Eier mit dem Honig schaumig schlagen. Dann die restlichen Zutaten unterheben bis alles feucht ist. Den Backofen vorheizen auf 150°C Ober-/Unterhitze. Den Teig mit einem Messer auf die Oblaten streichen, dabei vorsichtig vorgehen, da die Oblaten leicht brechen können.

Der Teig verändert sich beim Backen nicht, daher muss dieser bis zum Rand auf die Oblate gestrichen werden. Die Lebkuchen können eng auf das Backblech gelegt werden. In Summe ergibt es ca. 40 Stück. Die Lebkuchen müssen nun für 20 Minuten bei 150°C Ober-/Unterhitze gebacken werden.

Nach dem Abkühlen können die Lebkuchen nach Belieben bestrichen oder naturbelassen in einer luftdichter Box aufbewahrt werden . Für eine gesunde Schokoladenglasur werden 2 TL Kokosöl erwärmt, bis es flüssig ist und 2 TL Kakaopulver untergerührt.

Die Lebkuchen dünn mit der Schokoladenglasur bestreichen und ggf. in den Kühlschrank geben zum Aushärten, da dies etwas länger dauert als bei normaler Glasur aus Konfitüre. Der Lebkuchenteig ist schnell gemacht und auf die Oblaten verteilt, doch das Verzieren mit der Schokoladenglasur nimmt etwas Zeit in Anspruch.

© 2026 TIME2TRI GmbH