



Feine Elisenlebkuchen

Zutaten

Für 20 Stück

2 Eier
200 g Rohrohrzucker
1 Pck. Bourbon Vanillezucker
1 Msp. Nelken
1 Msp. Zimt
1 Msp. gesiebtetes Backpulver
75 g fein geschnittenes Orangeat
125 g gemahlene Mandeln
100 g gemahlene Haselnüsse
20 Backblaten (70 mm Durchmesser)
100 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre

So wird's gemacht

01 Mit dem Handrührgerät die Eier schaumig schlagen. Nach und nach Zucker und Vanillezucker zugeben und so lange weiterschlagen, bis die Masse cremartig wird.

02 Gewürze, Backpulver, Orangeat und Mandelmehl mit dem Löffel einrühren. Von dem Nussmehl nur soviel zugeben, dass die Masse streichfähig bleibt.

03 Die Oblaten auf ein Backblech legen und mit einem Teelöffel etwas von der Masse darauf geben. Mit einem in Wasser getauchtes Messer hügelartig verstreichen. Dabei zum Rand hin dünner werden.

04 Bei 125 °C (Umluft 135 °C) ca. 25 Minuten backen. Anschließend vollständig erkalten lassen.

05 Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Elisenlebkuchen damit bestreichen oder nach Belieben verzieren.