



## 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.